
叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
双语音标
阅读创始人
注音阅
读英语
教育之父
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 早餐小点心(breakfast Dainties) 000001

2. 早餐小点心(breakfast Dainties) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

早餐小点心(Breakfast Dainties)
第1/2页

[-] [nəʊt] : [ðə; ði]['tʃæptə(r)]['taɪt(ə)l] - [ˌmɪsə'leɪniəs] ['brekfəst] ['dɪʃɪz] - [wɒz; wəz]
Transcriber's Note : The chapter title ' MISCELLANEOUS BREAKFAST DISHES ' was
转录员的 笔记 : 这 章 标题 - 各种各样的 早餐 菜肴 - 曾是
[tʃeɪndʒd] [tuː; tə] [mætʃ] [ðə; ði]['teɪb(ə)l][ɒv; əv] ['kɒntents] .
changed to match the Table of Contents .
已更改 到 匹配 这 桌子 的 内容 .

转录者注：章节标题"杂项早餐菜肴"已更改为与目录一致。

[ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][ə'rɪdʒənəli] ['taɪtld] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] .
It was originally titled DAINTY DISHES .
它 曾是 起初 标题 纤巧 菜肴 .

它最初的标题是《精致菜肴》。

['brekfəst] ['deinti]
BREAKFAST DAINTIES
早餐 精致小点心

早餐小点心

[baɪ]
BY
经过

经过

['tɒməs] [dʒeɪ] . ['mʌri]
THOMAS J . MURREY
托马斯 J . 默里

托马斯·J·默里

['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] " ['fɪfti] [suːps] , "
Author of " Fifty Soups , "
作者 的 " 五十 汤 , "

《五十种汤》的作者

" ['fɪfti] ['sælədz] , "
" Fifty Salads , "
" 五十 沙拉 , "

《五十道沙拉》

" ['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ]
" Valuable Cooking
" 有价值的 烹饪

"有价值的烹饪"

['resəpɪz] , " [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Recipes , " etc .
食谱 , " ETC .

食谱等等。

['fɔːməli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]
Formerly Professional Caterer of the
以前 专业的 餐饮服务商 的 这

曾任专业餐饮承办人

['æstə(r)] [haʊs] , [njuː] [jɔːk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Astor House , New York , etc .
阿斯托 房子 , 新的 约克 , ETC .

纽约阿斯特府等。

" [naʊ] [gʊd] [daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] [weɪt] [ɒn] ['æpɪtaɪt]
" Now good digestion wait on appetite
" 现在 好的 消化 等待 在 食欲

现在，良好的消化需要等待食欲。

[ænd; ənd] [helθ] [ɒn] [bəuθ] . " — ['ʃeɪkspɪə(r)]
And health on both . " — Shakespeare
和 健康 在 两个都 . " — 莎士比亚

愿两人都健康。——莎士比亚

[nju:] [jɔ:k]
NEW YORK
新的 约克

纽约

[waɪt] , [stəʊks] , & ['ælən]
WHITE , STOKES , & ALLEN
白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦

怀特、斯托克斯和艾伦

['pʌblɪʃəz]
PUBLISHERS
出版商

出版商

['kɒpiraɪt] , - .
Copyright , 1885 .
版权 , - .

版权所有，1885年。

[ˌdedɪ'keɪʃ(ə)n] .
DEDICATION .
奉献 .

奉献。

[tu:; tə]
To
到

到

[maɪ] [frend] , [fræŋk] [bi:] . ['θə:bə] ,
My Friend , Frank B . Thurber ,
我的 朋友 , 坦率 B . 瑟伯 ,

我的朋友，弗兰克·B·瑟伯

[hu:z] ['efəts] [tu:; tə] [reɪz] [ðə; ði] ['stændəd] [ɒv; əv]
Whose efforts to raise the standard of
谁 努力 到 增加 这 标准 的

谁为提高标准而努力

['aʊə(r)] [fu:d] ['prɒdʌkts] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['haɪə(r)] ['ɔ:də(r)]
our food products to a higher order
我们的 食物 产品 到 一个 更高 命令

我们的食品品质更高

[hæv; həv] [bi:n] [ʌn'taɪərɪŋ] , [ðɪs]
have been untiring , this
有 到过 不懈 , 这

一直不知疲倦，这

[ˌʌnprɪ'tenʃəs] [wɜ:k] [ɪz] [məʊst]
unpretentious work is most
朴实无华 工作 是 最多

朴实无华的作品最......

[rɪ'spektfəli] ['dedɪkeɪtɪd]
respectfully dedicated
尊敬 投入的

谨致敬意

[baɪ]
by
经过

经过

[ðə; ði] ['ɔːθə(r)] .
THE AUTHOR .
这 作者 .

作者。

['kɒntents] .
CONTENTS .
内容 .

内容。

[rɪ'mɑːrks] [ɒn] ['brekfəst] ['kʊkəri] .
REMARKS ON BREAKFAST COOKERY .
评论 在 早餐 烹饪 .

关于早餐烹饪的几点说明。

[fruːts] .
FRUITS .
水果 .

水果。

['æplz] , [beɪkt] ,
Apples , Baked ,
苹果 , 烘焙 ,

烤苹果

[bə'nɑːnəz] ,
Bananas ,
香蕉 ,

香蕉，

['blækbəriz] , ['rɑːzbəriz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Blackberries , Raspberries , etc . ,
黑莓 , 覆盆子 , ETC . ,

黑莓、覆盆子等

['kæntəluːps] ,
Cantaloupes ,
哈密瓜 ,

哈密瓜，

['tʃeriz] ,
Cherries ,
樱桃 ,

樱桃，

['kʌrənts] ,
Currants ,
醋栗 ,

葡萄干，

[fɪgz] [ænd; ənd] [deɪts] ,
Figs and Dates ,
无花果 和 日期 ,

无花果和枣子，

['greɪps] ,
Grapes ,
葡萄 ,

葡萄,

['meləənz] ,
Melons ,
甜瓜 ,

甜瓜,

['ɒrɪndʒɪz] ,
Oranges ,
橙子 ,

橙子,

['pi:tʃɪz] ,
Peaches ,
桃子 ,

桃子,

[peəz] ,
Pears ,
梨 ,

梨,

['paɪnæplz] ,
Pineapples ,
菠萝 ,

菠萝,

[plʌmz] ,
Plums ,
李子 ,

李子,

['strɔ:b(ə)riz] ,
Strawberries ,
草莓 ,

草莓,

[ˌmɪsə'leɪniəs] ,
Miscellaneous ,
各种各样的 ,

各种各样的,

['bevərɪdʒ] .
BEVERAGES .
饮料 .

饮料。

['kɒfi] ,
Coffee ,
咖啡 ,

咖啡,

" ['ɑ:ftə(r)] ['dɪnə(r)] " ['kɒfi] ,
" After Dinner " Coffee ,
" 后 晚餐 " 咖啡 ,

晚餐后咖啡

['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['kɒfi] ,
Boiling Water for Coffee ,
沸腾 水 为了 咖啡 ,

煮咖啡用的开水

[tiː] ,
Tea **,**
茶 ,

茶，

['kəʊkəʊ][ænd; ənd] ['tʃɒklət] ,
Cocoa **and** **Chocolate** **,**
可可 和 巧克力 ,

可可和巧克力

[bred] , [rəʊlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
BREAD **,** **ROLLS** **,** **etc** **.**
面包 , 卷 , ETC .

面包、卷饼等。

[bred] ,
Bread **,**
面包 ,

面包，

" [həʊm] - [meɪd] " [bred] [ænd; ənd][rəʊlz] ,
" **Home** **-** **made** **"** **Bread** **and** **Rolls** **,**
" 家 - 制成 " 面包 和 卷 ,

自制面包和卷饼

[sɔːlt] ,
Salt **,**
盐 ,

盐，

[meɪz] , [ɔː(r)]['ɪndiən] [kɔːn] ,
Maize **,** **or** **Indian** **Corn** **,**
玉米 , 或者 印度 玉米 ,

玉米，或称印第安玉米

[kɔːn] [bred] ,
Corn **Bread** **,**
玉米 面包 ,

玉米面包

[kɔːn] [miːl] ['kʌstəd] ,
Corn **Meal** **Custard** **,**
玉米 一顿饭 蛋奶冻 ,

玉米粉布丁

" ['bɒstən] [braʊn] [bred] ,
" **Boston** **Brown** **Bread** **,**
" 波士顿 棕色的 面包 ,

“波士顿棕面包，

" [meɪz] ['mʌfɪn] ,
" **Maize** **Muffins** **,**
" 玉米 松饼 ,

玉米松饼，

['greɪəm] ['mʌfɪn] ,
Graham **Muffins** **,**
格雷厄姆 松饼 ,

全麦松饼

['brekfəst] ['bɪskɪt] ,
Breakfast **Biscuit** **,**
早餐 饼干 ,

早餐饼干

[mɪlk] [bred] ,
Milk Bread ,
牛奶 面包 ,

牛奶面包

[rəʊld] [wiːt] ['bɪskɪt] ,
Rolled Wheat Biscuit ,
滚动 小麦 饼干 ,

卷状小麦饼干

[tuː; tə] [test] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,
To Test the Oven ,
到 测试 这 烤箱 ,

测试烤箱，

[təʊst] .
TOAST .
吐司 .

吐司。

[draɪ] [təʊst] ,
Dry Toast ,
干燥 吐司 ,

干烤面包，

[dɪp] [təʊst] ,
Dip Toast ,
蘸 吐司 ,

蘸酱吐司

[mɪlk] [təʊst] ,
Milk Toast ,
牛奶 吐司 ,

牛奶吐司

['æntʃəvi] [təʊst] ,
Anchovy Toast ,
凤尾鱼 吐司 ,

凤尾鱼吐司

[klæm] [təʊst] ,
Clam Toast ,
蛤 吐司 ,

蛤蜊吐司

['mærəʊ] [bəʊn] [təʊst] ,
Marrow Bone Toast ,
骨髓 骨 吐司 ,

骨髓吐司

['ɔɪstə(r)] [təʊst] ,
Oyster Toast ,
牡蛎 吐司 ,

牡蛎吐司

['sæmən] [təʊst] ,
Salmon Toast ,
三文鱼 吐司 ,

三文鱼吐司

[tʌŋ] [təʊst] ,
Tongue Toast ,
舌头 吐司 ,

烤舌头，

[egz] [ænd; ənd] ['ɒmləts] .
EGGS AND OMELETS .
鸡蛋 和 煎蛋卷 .

鸡蛋和煎蛋卷。

[tuː; tə] [test] [egz] ,
To Test Eggs ,
到 测试 鸡蛋 ,

检测卵子，

[beɪkt] [egz] ,
Baked Eggs ,
烘焙 鸡蛋 ,

烤鸡蛋

['ɒmləts] ,
Omelets ,
煎蛋卷 ,

煎蛋卷，

[tʃiːz] ['ɒmlət] ,
Cheese Omelet ,
奶酪 煎蛋卷 ,

奶酪煎蛋卷

['ɒmlət] [wɪð] [hɜːbs] ,
Omelet with Herbs ,
煎蛋卷 和 草药 ,

香草煎蛋卷

['ʌnjən] ['ɒmlət] ,
Onion Omelet ,
洋葱 煎蛋卷 ,

洋葱煎蛋卷

['ɔɪstə(r)] ['ɒmlət] ,
Oyster Omelet ,
牡蛎 煎蛋卷 ,

牡蛎煎蛋卷

['ɒmlət] [ˌeɪ 'juː] [rʌm] ,
Omelette au Rhum ,
煎蛋卷 au 朗姆酒 ,

朗姆酒煎蛋卷

['spæniʃ] ['ɒmlət] ,
Spanish Omelet ,
西班牙语 煎蛋卷 ,

西班牙煎蛋卷

[swiːt] ['ɒmlət] ,
Sweet Omelet ,
甜的 煎蛋卷 ,

甜味煎蛋卷

[pə'teɪtəʊz] .
POTATOES .
土豆 .

土豆。

[pə'teɪtəʊz][ɪn]['dʒen(ə)rəl] ,
Potatoes in General ,
土豆 在 一般的 ,

土豆（总体而言）

[bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ,
Boiled Potatoes ,
煮沸 土豆 ,

煮土豆

[ˌlaɪə'neɪz] [pə'teɪtəʊz] ,
Lyonnaise Potatoes ,
里昂 土豆 ,

里昂土豆

[pə'teɪtəʊz][ˌeɪ 'juː][koʊ'ʃɑːn] ,
Potatoes au Cochon ,
土豆 au 猪 ,

烤猪肉土豆

[pə'teɪtəʊz][ˌeɪ 'juː]['grætæn] ,
Potatoes au Gratin ,
土豆 au 焗烤 ,

焗烤土豆

[pə'teɪtəʊz] , [soʊ'teɪd] ,
Potatoes , Sautéed ,
土豆 , 炒的 ,

炒土豆

[ˌmɪsə'leɪniəs] ['brekfəst] ['dɪʃɪz] .
MISCELLANEOUS BREAKFAST DISHES .
各种各样的 早餐 菜肴 .

各种早餐菜肴。

['ɑːtɪtʃəʊks] ([frentʃ]) ,
Artichokes (French) ,
洋蓟 (法语) ,

洋蓟（法式）

['ɑːtɪtʃəʊks] ([frentʃ]) , [fraɪd] ,
Artichokes (French) , Fried ,
洋蓟 (法语) , 油煎 ,

炸洋蓟（法式）

['tʃɪkɪn] [krəu'kets] ,
Chicken Croquettes ,
鸡 炸丸子 ,

鸡肉丸子

['tʃɪkɪn] , ['devld] ,
Chicken , Devilled ,
鸡 , 魔鬼般的 ,

鸡肉，魔鬼的，

['tʃɪkɪn] , [fraɪd] ,
Chicken , Fried ,
鸡 , 油煎 ,

炸鸡

[kræbz] , [sɒft] - [ʃel] ,
Crabs , Soft - Shell ,
螃蟹 , 柔软的 - 壳 ,

软壳蟹

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [səʊl] ; [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] ,
Filet of Sole ; Sauce Tartare ,
菲力牛排 的 唯一 ; 酱 鞑靼牛肉 ,

鳎鱼柳；鞑靼酱

['hæmbɜːg]	[steɪk]	,
Hamburg	**Steak**	**,**
汉堡	牛排	,

汉堡牛排

['hɒmɪni]	['frɪtəz]	,
Hominy	**Fritters**	**,**
玉米粥	油炸饼	,

玉米粒油炸饼

['kɪdni]	,	[soʊ'teɪd]	,
Kidney	**,**	**Sautéed**	**,**
肾	,	炒的	,

腰子，炒

[læm]	[tʃɒps]	[wɪð]	[frentʃ]	['piːz]	,
Lamb	**Chops**	**with**	**French**	**Peas**	**,**
羊肉	排骨	和	法语	豌豆	,

羊排配法国豌豆

[mɪnst]	['tɜːki]	[wɪð]	[pəʊtʃt]	[egz]	,
Minced	**Turkey**	**with**	**Poached**	**Eggs**	**,**
剁碎	火鸡	和	偷猎	鸡蛋	,

碎火鸡肉配水煮蛋

['mʌʃrʊmz]	[ɒn]	[təʊst]	,
Mushrooms	**on**	**Toast**	**,**
蘑菇	在	吐司	,

蘑菇吐司

['mʌtn]	[tʃɒps]	[wɪð]	[fraɪd]	[tə'mɑːtəʊz]	,
Mutton	**Chops**	**with**	**Fried**	**Tomatoes**	**,**
羊肉	排骨	和	油煎	西红柿	,

羊排配炸番茄

['ɔɪstə(r)z]	,	[brɔɪld]	,
Oysters	**,**	**Broiled**	**,**
牡蛎	,	烤制	,

烤牡蛎

[pɔːk]	[ænd; ənd]	[biːnz]	,
Pork	**and**	**Beans**	**,**
猪肉	和	豆子	,

猪肉豆子

[riːd]	[bɝdz]	,
Reed	**Birds**	**,**
芦苇	鸟类	,

芦苇鸟

[sɔːlt]	['kɒdfɪʃ]	,	[brɔɪld]	,
Salt	**Codfish**	**,**	**Broiled**	**,**
盐	鳕鱼	,	烤制	,

烤盐渍鳕鱼

[sɑː'diːnz]	,	[brɔɪld]	,
Sardines	**,**	**Broiled**	**,**
沙丁鱼	,	烤制	,

烤沙丁鱼

[sɔːs]	[tɑː'tɑː(r)]	,
Sauce	**Tartare**	**,**
酱	鞑靼牛肉	,

塔塔酱

['sɔːsɪdʒɪz] ,
Sausages ,
香肠 ,

香肠,

[smelts] , [brɔɪld] ,
Smelts , Broiled ,
胡瓜鱼 , 烤制 ,

烤胡瓜鱼

[smelts] , [fraɪd] ,
Smelts , Fried ,
胡瓜鱼 , 油煎 ,

油炸胡瓜鱼

[skwɔb] ,
Squabs ,
乳鸽 ,

幼鸽

[steɪk] , ['tendəlɔɪn] ; [sɔːs] [beɪər'neɪz] ,
Steak , Tenderloin ; Sauce Bearnaise ,
牛排 , 里脊肉 ; 酱 贝亚恩斯 ,

牛排,牛里脊;贝亚恩酱,

[steɪk] , ['sɜːlɔɪn] ; [sɔːs] [ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs] ,
Steak , Sirloin ; Sauce Bordelaise ,
牛排 , 西冷牛排 ; 酱 波尔多 ,

牛排、沙朗牛排;波尔多酱,

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ,
Tomato Sauce ,
番茄 酱 ,

番茄酱

[traɪp] [wɪð] ['ɔɪstə(r)z] ,
Tripe with Oysters ,
肚 和 牡蛎 ,

牛肚配牡蛎

[traɪp] , [ˌlaɪə'neɪz] ,
Tripe , Lyonnaise ,
肚 , 里昂 ,

里昂式牛肚

[viːl] ['kʌtlət] , [sɔːs] ['rɒbət] ,
Veal Cutlet , Sauce Robert ,
小牛肉 肉排 , 酱 罗伯特 ,

小牛肉排,罗伯特酱汁

[rɪ'mɑːrks] [ɒn] ['brekfəst] ['kʊkəri] .
REMARKS ON BREAKFAST COOKERY .
评论 在 早餐 烹饪 .

关于早餐烹饪的几点说明。

" ['dɪnə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['plez(ə)nt] ,
" Dinner may be pleasant ,
" 晚餐 可能 是 令人愉快的 ,

晚餐或许会很愉快,

[səʊ] [meɪ] ['səʊʃ(ə)l] [tiː] ;
So may social tea ;
所以 可能 社会的 茶 ;

社交茶会也是如此;

[bʌt; bət] [jet] [mɪ'θɪŋks] [ðə; ði] ['brekfəst]
But yet methinks the breakfast
但 然而 我觉得 这 早餐

但我认为早餐

[ɪz] [best] [ɒv; əv] [ɔːl] [ðə; ði] [θriː] .
Is best of all the three .
是 最好的 的 全部 这 三 .

三者中最好的。

" [ðə; ði] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ə; eɪ] [və'raɪəti] [ɒv; əv] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['brekfəst]
" The importance of preparing a variety of dainty dishes for the breakfast
" 这 重要性 的 准备 一个 种类 的 纤巧 菜肴 为了 这 早餐
['teɪb(ə)l] [ɪz] [bʌt; bət] ['laɪtli] [kən'sɪdəd] [baɪ] ['meni] [huː] [kæn; kən] [ə'fɔːd] ['lʌkʃəriz] ,
table is but lightly considered by many who can afford luxuries ,
桌子 是 但 轻轻 经过考虑的 经过 许多 WHO 能 买得起 奢侈品 ,

“许多有能力享受奢侈品的人却轻视了为早餐桌准备各种精致菜肴的重要性。”

[kwaɪt] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [baɪ] [ðəʊz] [huː] ['lɪt(ə)l] [driːm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪ'laɪtf(ə)l] ,
quite as much as by those who little dream of the delightful ,
相当 作为 很多 作为 经过 那些 WHO 小的 梦 的 这 愉快 ,

就像那些很少梦想美好事物的人一样，

['pælət] - ['pliːzɪŋ] ['kɑːmpaʊndz; kəm'paʊndz] [meɪd] [frɒm; frəm] " [ˌʌnkən'sɪdəd] ['traɪflz] .
palate - pleasing compounds made from " unconsidered trifles .
味蕾 - 令人愉悦 化合物 制成 从 " 未经考虑 琐事 .

由“不经意的小事”制成的令人愉悦的化合物。

" [ðə; ði] [dɪ'zaɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [mæn] [ɪz] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn] [bed] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['veri] [lɑːst]
" The desire of the average man is to remain in bed until the very last
" 这 欲望 的 这 平均的 男人 是 到 保持 在 床 直到 这 非常 最后的
['məʊmənt] .
moment .
片刻 .

“普通男人的愿望是一直卧床不起，直到最后一刻。”

[ə; eɪ] ['hʌrid] ['brekfəst] [ɒv; əv] [fuːd] [lɒŋ] [kʊkt] [ə'weɪts] [ðə; ði] [leɪt] ['raɪzə(r)] ,
A hurried breakfast of food long cooked awaits the late riser ,
一个 慌忙 早餐 的 食物 长的 煮熟 等待 这 晚的 立管 ,

为睡懒觉的人准备的，是一份匆匆忙忙、烹制已久的早餐。

[huː] [wɪl] [nɒt] ['mæstɪkeɪt] [ˌaɪ 'tiː] ['prɒpəli] [wen] [hiː; hi] ['faɪnəli] [ə'raivz] [æt; ət] [ðə; ði] ['brekfəst] - ['teɪb(ə)l]
who will not masticate it properly when he finally arrives at the breakfast - table
WHO 将要 不是 咀嚼 它 适当地 什么时候 他 最后 到达 在 这 早餐 - 桌子
,
,
,

他好不容易到了餐桌前，却不会好好咀嚼早餐。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [best] [ɒv; əv] ['haʊskiːpə(r)] [ɪz] [dɪs'kʌrɪdʒd] [ænd; ənd] [prɪ'ventɪd] [frɒm; frəm] ['evə(r)]
and the best of housekeepers is discouraged and prevented from ever
和 这 最好的 的 管家 是 灰心 和 阻止 从 曾经
[ə'tempt] ['kʌlɪnəri] [sə'praiziz] ,
attempting culinary surprises ,
尝试 烹饪 惊喜 ,

即使是最优秀的管家也被阻止甚至不被鼓励去尝试烹饪出令人惊喜的菜肴。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [biː; bi] [ə'priːʃieɪtɪd] .
when they are not to be appreciated .
什么时候 他们 是 不是 到 是 感谢 .

当它们不被欣赏时。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ʃiː; ʃi][ɪz] [ˈɪnəsntli] [ˈdrɪvn] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [rʌt] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz]
In this way she is innocently driven into a rut from which it is
在 这 方式 她 是 天真地 驱动 进入 一个 发情 从 哪个 它 是

就这样，她不知不觉地陷入了一种困境，而这种困境是……

[ˈdɪfɪkəlt] [tuː; tə] [ɪˈskeɪp] [wen] [əˈkeɪʒnz] [ˈprez(ə)nt] [ðəmˈselvz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈɒfərɪŋ] [ˈnɒvəltiz] .
difficult to escape when occasions present themselves for offering novelties .
难的 到 逃脱 什么时候 场合 展示 他们自己 为了 提供 新奇 .

当有机会推出新奇产品时，很难逃脱。

[ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [ˈresəpɪz] [ænd; ənd] [rɪˈmɑːrks] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ˈvæljuəb(ə)l] [əˈsɪstənts] [tuː; tə] [ðəʊz] [səʊ]
The following recipes and remarks will be found valuable assistants to those so
这 下列的 食谱 和 评论 将要 是 成立 有价值的 助理 到 那些 所以
[ˈsɪtʃueɪtɪd] ,
situated ,
位于 ,

以下食谱和说明对身处此境的人来说将极具价值。

[ænd; ənd] [wɪl] [ˈɒfə(r)] [ˈmeni] [ˈpræktɪkl] [səˈdʒestʃənz] [ɪnˈtendɪd] [tuː; tə] [dɪˈveləp] [ˌɪndʒəˈnjuːəti] [ænd; ənd]
and will offer many practical suggestions intended to develop ingenuity and
和 将要 提供 许多 实际的 建议 故意的 到 发展 独创性 和
[ˊskilfulnis] [ɪn] [ðɪs] [mʌtʃ] - [nɪˈglektɪd] [brɑːntʃ] [ɒv; əv] [ˈkʊkəri] .
skilfulness in this much - neglected branch of cookery .
技巧 在 这 很多 - 被忽视的 分支 的 烹饪 .

并将提供许多实用建议，旨在培养在这个长期被忽视的烹饪分支中的创造力和技巧。

[əˈvɔɪd] [ˈɑːskɪŋ] [ðæt] [ˈɪnəs(ə)nt] [bʌt; bət] [ˈɒf(ə)n] [əˈnɔɪɪŋ] [ˈkwestʃən] , " [wɒt] [ʃæl; ʃəl] [wiː; wi] [hæv; həv]
Avoid asking that innocent but often annoying question , " What shall we have
避免 问 那 清白的 但 经常 恼人的 问题 , " 什么 将 我们 有
[fɔː(r); fə(r)] [ˈbrekfəst] ?
for breakfast ?
为了 早餐 ?

避免问那个看似无辜但常常令人恼火的问题：“我们早餐吃什么？”

" [rɪˈlaɪ] [əˈpɒn] [jɔː(r); jə(r)] [əʊn] [rɪˈsɔːsɪz] [ænd; ənd] [ɪnˈventɪvnəs] , [ænd; ənd] [juː; jʊ] [wɪl] [suːn] [ˈmɑːstə(r)]
" Rely upon your own resources and inventiveness , and you will soon master
" 依靠 之上 你的 自己的 资源 和 创造力 , 和 你 将要 很快 掌握
[ðə; ði] [ˌsɪtʃuˈeɪʃ(ə)n] .
the situation .
这 情况 .

“依靠你自己的资源和创造力，你很快就能掌控局面。”

[ðə; ði] [ˈævərɪdʒ] [ˈbɪznəs] [mæn] [ˈdʒen(ə)rəli] [nəʊz] [bʌt; bət] [ˈlɪt(ə)l] [ɒv; əv] [wɒt] [ɪz] [ɔː(r)] [ɪz] [nɒt] [ɪn] [ˈmɑːkɪt]
The average business man generally knows but little of what is or is not in market
这 平均的 商业 男人 一般来说 知道 但 小的 的 什么 是 或者 是 不是 在 市场
,
,
,

一般商人对市场上的产品了解甚少，也不清楚市场上有什么产品或没有什么产品。

[ænd; ənd] [hiː; hi] [dɪsˈlaɪks] [tuː; tə] [hæv; həv] [hɪz; ɪz] [ˌgæstrəˈnɒmɪk] [ˈnɒlɪdʒ] [ˈkɒnstəntli] [ˈænlˌaɪz] .
and he dislikes to have his gastronomic knowledge constantly analyzed .
和 他 不喜欢 到 有 他的 美食 知识 不断地 分析 .

他不喜欢别人不断地分析他的美食知识。

[ʃʊd; ʃəd] [jɔː(r); jə(r)] [dəˈmestɪk] [ˈdjuːtiz] [prɪˈvent] [juː; jʊ] [frɒm; frəm] [əˈkeɪʒnəli] [ˈvɪzɪtɪŋ] [ðə; ði] [ˈpʌblɪk]
Should your domestic duties prevent you from occasionally visiting the public
应该 你的 国内的 职责 防止 你 从 偶尔 访问 这 民众
[ˈmɑːrkɪts] ,
markets ,
市场 ,

如果您因家务繁忙而无法偶尔光顾公共市场，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ɪk'spiːdiənt] [tuː; tə] [səb'skraɪb] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [rɪ'laɪəb(ə)l] ['njuːzpeɪpə(r)] [ðæt]
it will be found expedient to subscribe for a reliable newspaper that
它 将要 是 成立 权宜 到 订阅 为了 一个 可靠的 报纸 那
[meɪks] [ə; eɪ] ['speʃəlti] [ɒv; əv] [rɪ'pɔːtɪŋ] [ðə; ði] ['leɪtɪst] [ˌgæstrə'nɒmɪk] [njuːz] .
makes a specialty of reporting the latest gastronomic news .
制作 一个 专业 的 报道 这 最新的 美食 消息 .

订阅一份专门报道最新美食新闻的可靠报纸是明智之举。

[ðɪs] ['kænɒt] [biː; bi] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ] [kʊk] - [bʊks] ,
This cannot be accomplished by cook - books ,
这 不能 是 完成 经过 厨师 - 图书 ,

这是烹饪书无法实现的。

['əʊɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˌflʌktju'eiʃəns] [ɪn] [praisiz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kɒnstənt] [ə'raɪv(ə)l] [ɒv; əv] " [gʊd] [tʃɪə(r)] "
owing to the fluctuations in prices and the constant arrival of " good cheer "
欠款 到 这 波动 在 价格 和 这 持续的 到达 的 " 好的 欢呼 "
[æt; ət] ['siːz(ə)nz] [wen] [liːst] [ɪk'spektɪd] .
at seasons when least expected .
在 季节 什么时候 至少 预期的 .

由于价格波动以及在最意想不到的季节里不断涌现的“喜讯”。

[steɪks] [ænd; ənd] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)] [lʊkt] [ə'pɒn] [æz; əz] [ðə; ði] [səbs'tænʃlz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['brekfəst] -
Steaks and chops are looked upon as the substantials of the breakfast -
牛排 和 排骨 是 看起来 之上 作为 这 实质 的 这 早餐 -
['teɪb(ə)l] ,
table ,
桌子 ,

牛排和猪排被视为早餐桌上的主食。

[bʌt; bət] [wen] [sɜːvd] [kən'tɪnjuəli] [ðeɪ] [duː; də] [nɒt] [gɪv] [ˌsætɪs'fækʃ(ə)n] , [biː; bi] [ðeɪ] ['evə(r)] [səʊ] [gʊd]
but when served continually they do not give satisfaction , be they ever so good
但 什么时候 服务 持续 他们 做 不是 给 满意 , 是 他们 曾经 所以 好的
,
,
,

但是，即使它们再好吃，如果一直吃下去也不会让人感到满足。

[ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['djuːli] [ə'priːʃieɪtɪd] [ən'les] [ˌɪntə'spɜːst] [ə'keɪʒnəli] [wɪð] ['laɪtə(r)] ['dɪʃɪz] .
and are not duly appreciated unless interspersed occasionally with lighter dishes .
和 是 不是 正式地 感谢 除非 穿插 偶尔 和 打火机 菜肴 .

只有偶尔搭配一些清淡的菜肴，才能真正体会到它们的美味。

[fruːts] .
FRUITS .
水果 .

水果。

['æplz] , [beɪkt] . — [piːl] [ænd; ənd] [kɔː(r)] [sɪks] [lɑːdʒ] ['saʊə(r)] ['æplz] ; [mɪks] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv]
Apples , Baked . — Peel and core six large sour apples ; mix together a cup of
苹果 , 烘焙 . — 果皮 和 核 六 大的 酸的 苹果 ; 混合 一起 一个 杯子 的
['ʃʊgə(r)] ,
sugar ,
糖 ,

烤苹果——将六个大酸苹果去皮去核；将一杯糖、

[hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪkst] [graʊnd] [spaɪs] , [ə; eɪ] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [tuː]
half a teaspoonful of mixed ground spice , a saltspoonful of salt , two
一半 一个 一茶匙 的 混合 地面 香料 , 一个 一勺盐 的 盐 , 二
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['krækə(r)] [krʌmz] ,
tablespoonfuls of grated cracker crumbs ,
汤匙 的 磨碎的 饼干 面包屑 ,

半茶匙混合香料粉，一茶匙盐，两汤匙磨碎的饼干屑，

[ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] .
and two tablespoonfuls of milk or water .
和 二 汤匙 的 牛奶 或者 水 .

以及两汤匙牛奶或水。

[fɪl] [ðə; ði] [kɔː(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ; [pʊt] [ðə; ði] ['æplz] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] , [ænd; ənd] [beɪk] ;
Fill the core with the mixture ; put the apples in a pan , and bake ;
充满 这 核 和 这 混合物 ; 放 这 苹果 在 一个 平底锅 , 和 烤 ;

将混合物填入苹果核中；将苹果放入烤盘中烘烤；

[sɜːv] [ðem; ðəm] [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] [wɪð] ['swiːtnd] [kriːm] .
serve them hot or cold with sweetened cream .
服务 他们 热的 或者 寒冷的 和 加糖 奶油 .

趁热或放凉后佐以甜奶油食用。

[ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['æplz] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [pleɪn] [kriːm] .
A border of whipped cream around the apples may be substituted for the plain cream .
一个 边界 的 鞭打 奶油 大约 这 苹果 可能 是 替代 为了 这 清楚的 奶油 .

可以用一圈鲜奶油代替普通的奶油来装饰苹果。

['æplz] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [slaɪst] , ['kʌvəd] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [maɪld] ['lɪkə(r)] [pɔː] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,
Apples may be served sliced , covered with sugar and a mild liquor poured over them ,
苹果 可能 是 服务 切片 , 涵盖 和 糖 和 一个 温和的 酒 倾倒 超过 他们 ,

苹果可以切片，撒上糖，再淋上淡酒。

[ænd; ənd] [t'ɒpt] [ɒf] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .
and topped off with whipped cream .
和 顶峰 离开 和 鞭打 奶油 .

最后再淋上鲜奶油。

[bə'nɑːnəz] . — [sɪ'lekt] [ʃɔːt] , [θɪk] , [red] [ɔː(r)] ['jeləʊ] [bə'nɑːnəz] ; [piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['kwɔːtəz] ['leŋθwaɪz] ;
Bananas . — Select short , thick , red or yellow bananas ; peel and cut them in quarters lengthwise ;
香蕉 . — 选择 短的 , 厚的 , 红色的 或者 黄色的 香蕉 ; 果皮 和 切 他们 在 四分之一 纵向 ;

香蕉——选择短而粗的红色或黄色香蕉；去皮后纵向切成四份；

[sɜːv] [ɒn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] .
serve on a napkin .
服务 在 一个 餐巾 .

用餐巾盛装。

['blækbəriz] , ['rɑːzbəriz] , ['wɜːt(ə)lberi] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Blackberries , Raspberries , Whortleberries , etc . ,
黑莓 , 覆盆子 , 越橘 , ETC . ,

黑莓、覆盆子、越橘等

[ɑː(r); ə(r)] [tuː] [wel] [nəʊn] [tuː; tə] [rɪ'kwaɪə(r)] [ɪn'strʌkʃənz] [æz; əz] [tuː; tə] [haʊ] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] ;
are too well known to require instructions as to how they should be served ;
是 也 出色地 已知 到 要求 指示 作为 到 如何 他们 应该 是 服务 ;

这些菜肴太过常见，无需说明如何食用；

[bʌt; bət][ə; eɪ] [wɜːd] [ɒv; əv] ['kɔːʃ(ə)n] [ɪz] ['nesəsəri] .
but a word of caution is necessary .
但 一个 单词 的 警告 是 必要的 .

但有必要提醒一句。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['veri] ['θʌrəli] [ɪg'zæmɪnd] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] ; [ɔːl] [stemz] , [bruːzd] ['beriz] ,
They should be very thoroughly examined before they are served ; all stems , bruised berries ,
他们 应该 是 非常 彻底 检查 前 他们 是 服务 ; 全部 茎 , 瘀伤 浆果 ,

食用前应仔细检查；去除所有茎部、碰伤的浆果。

[ænd; ənd][ˌʌn'raɪp] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] ,
and unripe fruit should be removed ,
和 生 水果 应该 是 已移除 ,

未成熟的果实应该摘除。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['θʌrə] [sɜːtʃ] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['mɪnɪt] ['pɑːtɪk(ə)lz][ɒv; əv][grɪt][ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] ['ɪnsekts] .
and a thorough search made for minute particles of grit and for insects .
和 一个 彻底 搜索 制成 为了 分钟 颗粒 的 砂砾 和 为了 昆虫 .

仔细搜寻，寻找细小的沙砾和昆虫。

['kæntəluːps] , [ɔː(r)] [smɔːl] ['melənz] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɒn][aɪs][ðə; ði] [naɪt] [prɪ'siːdɪŋ] [ðeə(r)][juːz] .
Cantaloupes , or small melons , should be placed on ice the night preceding their use .
哈密瓜 , 或者 小的 甜瓜 , 应该 是 放置 在 冰 这 夜晚 前 他们的 使用 .

哈密瓜或小甜瓜应该在食用前一晚放在冰上冷藏。

[kʌt] [ɔː(r)][slaɪs] [ɒf] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] ['melən] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] ,
Cut or slice off the top of each melon ; remove the seeds ,
切 或者 片 离开 这 顶部 的 每个 瓜 ; 消除 这 种子 ,

将每个甜瓜的顶部切掉或切掉；去除瓜瓤和籽。

[ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [ðem; ðəm] [wɪð] [faɪn] [aɪs] ; [rɪ'pleɪs] [ðə; ði] ['kʌvəz] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] ['lʊkɪŋ] [æz; əz] [ðəʊ] [ˌʌn'kʌt] .
and replace them with fine ice ; replace the covers , and send to table looking as though uncut .
和 代替 他们 和 美好的 冰 ; 代替 这 封面 , 和 发送 到 桌子 寻找 作为 尽管 未剪辑版 .

换上细冰；盖上盖子，像没切过一样端上桌。

[ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [teɪst] [ɪn'sɪpɪd] , [trɪm] [ɒf] [ðə; ði][raɪnd] , [kʌt] [ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)]['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ,
Should they taste insipid , trim off the rind , cut the remainder into neat pieces ,
应该 他们 品尝 平淡 , 修剪 离开 这 果皮 , 切 这 余 进入 整洁的 件 ,

如果味道寡淡，就把皮去掉，把剩下的部分切成小块。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] - ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [kwaɪt] ['pælətəb(ə)l] .
pour over them a plain salad - dressing , and they will be found quite palatable .
倒 超过 他们 一个 清楚的 沙拉 - 敷料 , 和 他们 将要 是 成立 相当 可口的 .

淋上简单的沙拉酱，它们就会变得非常美味。

['tʃeriz] . — [ɪf] [lɑːdʒ] , [faɪn] - ['lʊkɪŋ] [fruːt] , [sɜːv] [ðem; ðəm] [pleɪn] ; [bʌt; bət] [ðeɪ] [mʌst; məst]
Cherries . — If large , fine - looking fruit , serve them plain ; but they must
樱桃 . — 如果 大的 , 美好的 - 寻找 水果 , 服务 他们 清楚的 ; 但 他们 必须
[biː; bi] [kəʊld] [tuː; tə] [biː; bi] ['pælətəb(ə)l] .
be cold to be palatable .
是 寒冷的 到 是 可口的 .

樱桃——如果是个头大、品相好的樱桃，可以直接食用；但必须冷藏后才好吃。

[kiːp] [ðem; ðəm] [ɒn] [aɪs] ['əʊvə(r)] [naɪt] , [ɔː(r)] [sɜːv] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv] [faɪn] [aɪs] [tuː; tə] [iːtʃ] [gest] ,
Keep them on ice over night , or serve glasses of fine ice to each guest ,
保持 他们 在 冰 超过 夜晚 , 或者 服务 眼镜 的 美好的 冰 到 每个 客人 ,

将它们放在冰上冷藏过夜，或者为每位客人提供盛有精细冰块的杯子。

[wɪð] [ðə; ði] [fruːt] [ə'reɪndʒd] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] .
with the fruit arranged on top of it .
和 这 水果 安排 在 顶部 的 它 .

水果摆放在上面。

['kʌrənts] . — [lɑːdʒ] , [faɪn] ['klʌstəz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [ɒn] [ðə; ði] [stem] , [ə'reɪndʒd] [ɒn] [ə; eɪ] [fruːt]
Currants . — Large , fine clusters should be served on the stem , arranged on a fruit
醋栗 . — 大的 , 美好的 集群 应该 是 服务 在 这 干 , 安排 在 一个 水果
- [stænd] [ə'ləʊn] ,
- stand alone ,
- 站立 独自的 ,

醋栗——应将大而精致的醋栗连茎一起摆放在水果架上。

[ɔː(r)] [ɪn] ['leɪəz] ['ɔːltənˌeɪtɪd] [wɪð] ['mʌlˌberiːz] , ['rɑːzbəriz] , [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['siːznəbl] [fruːts] .
or in layers alternated with mulberries , raspberries , or other seasonable fruits .
或者 在 层 交替 和 桑葚 , 覆盆子 , 或者 其他 及时 水果 .

或者与桑葚、覆盆子或其他时令水果交替分层放置。

[sɜːv] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Serve with powdered sugar .
服务 和 粉末状 糖 .

撒上糖粉即可食用。

[fɪgz] [ænd; ənd] [deɪts] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [æt; ət] ['brekfəst] .
Figs and Dates may be served at breakfast .
无花果 和 日期 可能 是 服务 在 早餐 .

早餐可以食用无花果和枣。

[greɪps] . — ['mæləgə] , [təʊ'keɪ] , ['hæmbɜːg] , [ænd; ənd] ['sɪmələ(r)] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] [greɪps] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi]
Grapes . — Malaga , Tokay , Hamburg , and similar varieties of grapes should be
葡萄 . — 马拉加 , 托凯 , 汉堡 , 和 相似的 品种 的 葡萄 应该 是
[wel] [rɪnst] [ɪn] [aɪs] - ['wɔːtə(r)] ,
well rinsed in ice - water ,
出色地 冲洗干净 在 冰 - 水 ,

葡萄——马拉加、托凯、汉堡以及类似品种的葡萄应该用冰水彻底冲洗干净。

[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bʌntʃɪz] [wɪð] [fruːt] ['sɪzəz] .
and cut into small bunches with fruit scissors .
和 切 进入 小的 成捆 和 水果 剪刀 .

用水果剪刀剪成小束。

[pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [glɑːs] [dɪʃ] , [ɔː(r)] ['dɪʃɪz] [sə'raʊndɪd] [baɪ] [faɪn] [aɪs] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['plentɪf(ə)l] ,
Place on a glass dish , or dishes surrounded by fine ice , and , if plentiful ,
地方 在 一个 玻璃 盘子 , 或者 菜肴 包围 经过 美好的 冰 , 和 , 如果 丰富 ,

放在玻璃盘中，或放在盛有细冰的盘子里，如果冰块充足的话，

[duː; də] [nɒt] [dɪ'vaɪd] [ðə; ði] ['klʌstəz] , [bʌt; bət] [dreɪn] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv] [aɪs] - ['wɔːtə(r)] .
do not divide the clusters , but drain them out of ice - water .
做 不是 划分 这 集群 , 但 流走 他们 出去 的 冰 - 水 .

不要将果粒分开，而是将它们从冰水中沥干。

[sɜːv] [ɒn][ə; eɪ] ['niːtli] - ['fəʊldɪd]['næpkɪn] , [ə; eɪ] [bʌntʃ] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [gest] .
Serve on a neatly - folded napkin , a bunch for each guest .
服务 在 一个 整齐地 - 折叠 餐巾 , 一个 束 为了 每个 客人 .

将菜肴盛放在叠好的餐巾纸上，每位客人一叠。

['melənz] . — [ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə] [iːt] ['melənz] [ɪz] [ʌn'kwestʃənəbli] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ;
Melons . — The best way to eat melons is unquestionably with a little salt ;
甜瓜 . — 这 最好的 方式 到 吃 甜瓜 是 毫无疑问 和 一个 小的 盐 ;

甜瓜——毫无疑问，吃甜瓜最好的方法是加一点盐；

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] ['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn] [æn; ən] [aɪs] - [bɒks] [ænd; ənd] [sɜːvd] [æt; ət] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['brekfəst] ;
they should be kept over night in an ice - box and served at the following breakfast ;
他们 应该 是 保留 超过 夜晚 在 一个 冰 - 盒子 和 服务 在 这 下列的 早餐 ;

应该将它们放在冰盒里保存过夜，并在第二天早餐时食用；

[bʌt; bət] ['melənz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [dɪ'septɪv] ; [ðeɪ] [meɪ] [lʊk] [dɪ'lɪʃəs] , [bʌt; bət] ,
but melons are very deceptive ; they may look delicious , but ,
但 甜瓜 是 非常 欺骗性的 ; 他们 可能 看 可口的 , 但 ,

但甜瓜非常具有欺骗性；它们看起来很美味，但是，

[frɒm; frəm] ['grəʊɪŋ] [ɪn] [ɔː(r)] [nɪə(r)] [ðə; ði] [seɪm] ['gɑːd(ə)n] [weə(r)] ['skwɒʃɪz] [ænd; ənd] [p'ʌmpkɪnz] [ɑː(r); ə(r)] [reɪzd] ,
from growing in or near the same garden where squashes and pumpkins are raised ,
从 生长 在 或者 靠近 这 相同的 花园 在哪里 南瓜 和 南瓜 是 提高 ,

生长于种植南瓜和西葫芦的同一花园或附近，

[ðeɪ] ['ɒf(ə)n] [teɪst] [æz; əz] [ɪn'sɪpɪd] [æz; əz] [ðiːz] ['vedʒtəb(ə)lz] [wʊd] [ɪf] ['iːt(ə)n] [rɔː] .
they often taste as insipid as these vegetables would if eaten raw .
他们 经常 品尝 作为 平淡 作为 这些 蔬菜 会 如果 吃 生的 .

它们尝起来通常和这些蔬菜生吃时一样寡淡无味。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] ['veri] ['pælətəb(ə)l] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['edəb(ə)l] [pɑːt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] ,
In this case they are made very palatable by cutting the edible part into slices ,
在 这 案件 他们 是 制成 非常 可口的 经过 切割 这 食用 部分 进入 切片 ,

在这种情况下，将可食用部分切成片状，就能使其变得非常美味。

[ænd; ənd] ['sɜːvɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [pleɪn] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [ɔɪl] , ['vɪnɪgə(r)] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .
and serving them with plain dressing of oil , vinegar , pepper , and salt .
和 服务 他们 和 清楚的 敷料 的 油 , 醋 , 胡椒 , 和 盐 .

佐以油、醋、胡椒和盐调制的简单调味汁即可食用。

['ɒrɪndʒɪz] . — [ɒv; əv] [ðə; ði] ['meni] [weɪz] [ɒv; əv] ['sɜːvɪŋ] ['ɒrɪndʒɪz] , [ai] [prɪ'fɜː(r)] [ðem; ðəm] [slaɪst] .
Oranges . — Of the many ways of serving oranges , I prefer them sliced .
橙子 . — 的 这 许多 方式 的 服务 橙子 , 我 更喜欢 他们 切片 .

橙子——橙子的吃法有很多种，我最喜欢切片食用。

[ɪf] [ɪn] ['sʌmə(r)] , [kiːp] [ðem; ðəm] [kəʊld] [ʌn'tɪl] ['wɒntɪd] .
If in summer , keep them cold until wanted .
如果 在 夏天 , 保持 他们 寒冷的 直到 通缉 .

夏天的话，要冷藏保存，想吃的时候再拿出来。

[rɪ'muːv] [ɔːl] [siːdz] , [ænd; ənd] [kʌt] [lɑːdʒ] ['slaɪsɪz] [ɪn] [tuː] .
Remove all seeds , and cut large slices in two .
消除 全部 种子 , 和 切 大的 切片 在 二 .

去除所有籽，并将大片切成两半。

[m'ændəɹ,ɪnz][ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [həʊl] , [wɪð] [ðə; ði] [piːl] [skɔːd] [bʌt; bət][nɒt] [rɪ'muːvd] .
Mandarins are served whole , with the peel scored but not removed .
柑橘 是 服务 所有的 , 和 这 果皮 得分 但 不是 已移除 .

柑橘整颗上桌，果皮划开但不去除。

['piːtʃɪz] . — [ɪf] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] [lɑːdʒ] [ænd; ənd] ['pɜːfɪkt] [duː; də][nɒt] [slaɪs][ðem; ðəm] ,
Peaches . — If the peaches are large and perfect do not slice them ,
桃子 . — 如果 这 桃子 是 大的 和 完美的 做 不是 片 他们 ,
[bʌt; bət] [sɜːv] [ðem; ðəm] [həʊl] ;
but serve them whole ;
但 服务 他们 所有的 ;

桃子——如果桃子个头大、品相好，不要切片，要整个上桌；

[waɪp][ɔː(r)] [brʌʃ] [ɒf] [ðə; ði] ['feðəri] ['kəʊtɪŋ] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['niːtli] [ɒn][ðə; ði][fruːt] - [dɪʃ] ,
wipe or brush off the feathery coating , arrange them neatly on the fruit - dish ,
擦拭 或者 刷子 离开 这 羽毛状的 涂层 , 安排 他们 整齐地 在 这 水果 - 盘子 ,

擦掉或刷掉表面的绒毛，然后将它们整齐地摆放在水果盘上。

[ænd; ənd] ['dekəreɪt] [ðem; ðəm] [wɪð] [freʃ] [griːn] [liːvz] [ænd; ənd] ['flaʊəz] .
and decorate them with fresh green leaves and flowers .
和 装饰 他们 和 新鲜的 绿色的 树叶 和 花朵 .

并用新鲜的绿叶和鲜花装饰它们。

[slaɪst] ['piːtʃɪz] [tɜːn] [ə; eɪ] ['rʌsti] [braʊn] ['kʌlə(r)] [ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə][stænd]['ɑːftə(r)] ['kʌtɪŋ] [ðem; ðəm] .
Sliced peaches turn a rusty brown color if allowed to stand after cutting them .
切片 桃子 转动 一个 生锈的 棕色的 颜色 如果 允许 到 站立 后 切割 他们 .

桃子切开后如果放置一段时间，会变成锈褐色。

[ʃʊd; ʃəd] [ðɪs] [ə'kɜː(r)] , ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] ['prɒpəli] ['swiːtnd] .
Should this occur , cover them with whipped cream properly sweetened .
应该 这 发生 , 覆盖 他们 和 鞭打 奶油 适当地 加糖 .

如果出现这种情况，请用适当加糖的鲜奶油覆盖它们。

[peəz] . — [faɪn] - ['fleɪvəd] [peəz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [həʊl] ; [ɪn'fɪəriə(r)] [peəz] , [slaɪst] [ænd; ənd]
Pears . — Fine - flavored pears should be served whole ; inferior pears , sliced and
梨 . — 美好的 - 调味 梨 应该 是 服务 所有的 ; 下 梨 , 切片 和
[dredʒd] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] ;
dredged with sugar ;
疏浚 和 糖 ;

梨——品质上乘的梨应整颗食用；品质较差的梨，切片后裹上糖；

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ək'septəb(ə)l] [wen] [mɪkst] [wɪð] ['ʌðə(r)] [fruːts] .
they are acceptable when mixed with other fruits .
他们 是 可接受 什么时候 混合 和 其他 水果 .

与其他水果混合食用是可以接受的。

['paɪnæplz] [ɑː(r); ə(r)] [best] [sɜːvd] [æz; əz][ə; eɪ]['sæləd] .
Pineapples are best served as a salad .
菠萝 是 最好的 服务 作为 一个 沙拉 .

菠萝最好做成沙拉。

[peə(r)][ænd; ənd][dɪg] [aʊt] [ðə; ði] [aɪz] ;
Pare and dig out the eyes ;
削减 和 挖 出去 这 眼睛 ;

削去眼球并挖出；

[teɪk] [həʊld][ɒv; əv][ðə; ði] [kraʊn] [ɒv; əv][ðə; ði][paɪn] [wɪð] [ðə; ði] [left] [hænd] ;
take hold of the crown of the pine with the left hand ;
拿 抓住 的 这 王冠 的 这 松树 和 这 左边 手 ;

用左手抓住松树的树冠；

[teɪk] [ə; eɪ] [fɔːk] [ɪn][ðə; ði] [raɪt] [hænd] , [ænd; ənd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][teə(r); tɪə][ðə; ði][paɪn]['ɪntuː] [ʃredz] ,
take a fork in the right hand , and with it tear the pine into shreds ,
拿 一个 叉 在 这 正确的 手 , 和 和 它 撕 这 松树 进入 碎屑 ,

右手拿叉子，把松木撕成碎片。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [kɔː(r)] [ɪz] [riːtʃt] , [wɪtʃ] [θrəʊ] [ə'weɪ] .
until the core is reached , which throw away .
直到 这 核 是 达到 , 哪个 扔 离开 .

直到到达核心，然后将其丢弃。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['ʃredɪd] [fruːt] ['laɪtli] [ɪn][ə; eɪ] ['kɒmpɒt] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪbərəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]
Arrange the shredded fruit lightly in a compote , add a liberal quantity of
安排 这 碎 水果 轻轻 在 一个 果酱 , 添加 一个 自由主义 数量 的
['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,
powdered sugar ,
粉末状 糖 ,

将切碎的水果轻轻铺在果盘中，加入大量的糖粉，

[ə; eɪ] [waɪn] - ['glɑːsfʊl] [ɒv; əv] , [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [waɪn] - ['glɑːsfʊl] [ɒv; əv] ['brændi] .
a wine - glassful of Curaçoa , and half a wine - glassful of brandy .
一个 葡萄酒 - 满杯 的 库拉索 , 和 一半 一个 葡萄酒 - 满杯 的 白兰地 .

一杯库拉索酒，半杯白兰地。

[ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['ʃredɪd] ['paɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] [sɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs]
Alternate layers of shredded pineapple and fresh cocoanut served with a sauce
备用 层 的 碎 菠萝 和 新鲜的 椰子 服务 和 一个 酱
[ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] ,
of orange juice ,
的 橙子 汁 ,

菠萝丝和新鲜椰丝交替铺层，佐以橙汁酱汁。

['siːz(ə)nd] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['lɪkəz] , [ɪz] ['eksələnt] .
seasoned with sugar and liquors , is excellent .
经验丰富的 和 糖 和 酒 , 是 出色的 .

用糖和酒调味后，味道极佳。

[plʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] ['ɒf(ə)n] [pɪkt] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [raɪp] ,
Plums are too often picked before they are quite ripe ,
李子 是 也 经常 挑选 前 他们 是 相当 成熟 ,

李子常常在完全成熟之前就被采摘了。

[wɪtʃ] [prɪ'vents] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [bɪ'kʌmɪŋ] ['pɒpjələ(r)] [æz; əz] [ə; eɪ] ['brekfəst] [fruːt] ; [ðɪs] [ɪz] [truː]
which prevents them from becoming popular as a breakfast fruit ; this is true
哪个 阻止 他们 从 成为 受欢迎的 作为 一个 早餐 水果 ; 这 是 真的
[ɒv; əv] ['eɪprɪkɒts] ['ɔːlsəʊ] .
of Apricots also .
的 杏子 还 .

这使得它们难以成为受欢迎的早餐水果；杏子也是如此。

['strɔːb(ə)riz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɒf(ə)n] [əb'dʒekʃənəbl] , ['əʊɪŋ] [tuː; tə] [grɪt] ; [wɒʃ] , [ɔː(r)] ['rɑːðə(r)] [rɪns]
Strawberries are often objectionable , owing to grit ; wash , or rather rinse
草莓 是 经常 令人反感的 , 欠款 到 砂砾 ; 洗 , 或者 相当 冲洗
[ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] ,
them in water ,
他们 在 水 ,

草莓常常因为含有沙粒而令人反感；最好清洗一下，或者更确切地说，用水冲洗干净。

[dreɪn] [ɒn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [və'nɪlə] - ['fleɪvəd] [wɪpt] [kriːm] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ]
drain on a napkin , and serve with vanilla - flavored whipped cream for a
流走 在 一个 餐巾 , 和 服务 和 香草 - 调味 鞭打 奶油 为了 一个
[tʃeɪndʒ] .
change .
改变 .

用纸巾吸干多余的汁，换换口味，可以搭配香草味的鲜奶油一起食用。

['nɪəli] [ɔːl] ['trɒpɪk(ə)l] [fruːts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [ɪm'pɔː(r)tɪd] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] ['brekfəst] [fruːts] , [sʌtʃ]
Nearly all tropical fruits that are imported are excellent breakfast fruits , such
几乎 全部 热带 水果 那 是 进口 是 出色的 早餐 水果 , 这样的
[æz; əz] [ðə; ði] ['ælɪgeɪtə(r)] [peə(r)] ,
as the alligator pear ,
作为 这 鳄鱼 梨 ,

几乎所有进口的热带水果都是极好的早餐水果，例如鳄梨。

[lə'tʃoʊsə] ['prɪkli] [peə(r)] , ['pɒmɪgrænɪt] , ['trɒpɪk(ə)l] ['mæŋgəʊ] , [ænd; ənd] ['meni] ['ʌðə(r)z] .
Lechosa prickly pear , pomegranate , tropical mango , and many others .
lechosa 带刺的 梨 , 石榴 , 热带 芒果 , 和 许多 其他的 .

仙人掌果、石榴、热带芒果等等。

['bevərɪdʒ] .
BEVERAGES .
饮料 .

饮料。

['kɒfi] . — [ðə; ði] ['kɒfi] - [triː] [ɪz] [ə; eɪ] [mʌtʃ] - [brɑːntʃt] [triː] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sɪŋ'kəʊnə] ['fæməli] , [nɒt]
Coffee . — The coffee - tree is a much - branched tree of the cinchona family , not
咖啡 . — 这 咖啡 - 树 是 一个 很多 - 分支 树 的 这 金鸡纳树皮 家庭 , 不是
[ɪk'siːdɪŋ] ['twenti] [fiːt] [ɪn] [haɪt] ,
exceeding twenty feet in height ,
超过 二十 脚 在 高度 ,

咖啡树——咖啡树是金鸡纳科的一种多枝乔木，高度不超过20英尺。

[ænd; ənd] [mʌtʃ] [rɪ'zemblɪŋ] [ə; eɪ] ['tʃeri] - [triː] .
and much resembling a cherry - tree .
和 很多 类似 一个 樱桃 - 树 .

而且很像樱桃树。

[ɪts] [peɪl] [griːn] [liːvz] [ɑː(r); ə(r)] [ə'baʊt] [sɪks] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] .
Its pale green leaves are about six inches in length .
它是 苍白 绿色的 树叶 是 关于 六 英寸 在 长度 .

它的浅绿色叶子长约六英寸。

[ðə; ði] ['flaʊəz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn] ['klʌstəz] [ɪn] [ðə; ði] ['æksɪl] [ɒv; əv] [ðə; ði] [liːvz] , [ɑː(r); ə(r)] [waɪt] [ɪn] ['kʌlə(r)] ,
The flowers are in clusters in the axils of the leaves , are white in color ,
这 花朵 是 在 集群 在 这 腋窝 的 这 树叶 , 是 白色的 在 颜色 ,

花朵簇生于叶腋，呈白色。

[rɪ'zemblɪŋ] ['ɒrɪndʒ] - [triː] ['flaʊəz] , [ænd; ənd] ['pɜːfjuːm] [ðə; ði] [eə(r)] .
resembling orange - tree flowers , and perfume the air .
类似 橙子 - 树 花朵 , 和 香水 这 空气 .

形似橘树花，散发香气。

[ðə; ði] [fruːt] [ɒn] ['raɪpənɪŋ] [tɜːnz] [frɒm; frəm] [griːn] [tuː; tə] [red] ,
The fruit on ripening turns from green to red ,
这 水果 在 成熟 转弯 从 绿色的 到 红色的 ,

果实成熟后会由绿色变为红色。

[ænd; ənd] [ɪz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tʃeri] [ɔː(r)] ['krænbəri] ,
and is about the size of a cherry or cranberry ,
和 是 关于 这 尺寸 的 一个 樱桃 或者 蔓越莓 ,

大小和樱桃或蔓越莓差不多。

[iːtʃ] [kən'teɪnɪŋ] [tuː] [siːdz] ['kləʊsli] [ju'naɪtɪd][baɪ][ðeə(r)] [flæt] [saɪdz] .
each containing two seeds closely united by their flat sides .
每个 包含 二 种子 密切 团结的 经过 他们的 平坦的 侧面 .

每个容器内含两粒种子，种子扁平的侧面紧密相连。

[ðiːz] ['biːɪŋ] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] ['sepəreɪtɪd] , [bɪ'kʌm] [ðə; ði] ['kɒfi] [ɒv; əv] ['kɒmɜːs] .
These being removed and separated , become the coffee of commerce .
这些 存在 已移除 和 分开 ， 变得 这 咖啡 的 商业 .

这些物质被去除和分离后，就成了市售的咖啡。

" [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [gʊd] ['kɒfi] " [ɪz][ðə; ði] [greɪt] ['prɒbləm] [ɒv; əv] [də'mestɪk] [laɪf] .
" How to make good coffee " is the great problem of domestic life .
" 如何 到 制作 好的 咖啡 " 是 这 伟大的 问题 的 国内的 生活 .

如何煮出好咖啡是家庭生活的一大难题。

[teɪsts] ['nætʃ(ə)rəli]['dɪfə(r)] , [ænd; ənd][sʌm; səm][prɪ'fɜː(r)][ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['tʃɪkəri] ,
Tastes naturally differ , and some prefer a quantity of chicory ,
口味 自然 不同 ， 和 一些 更喜欢 一个 数量 的 菊苣 ，

口味自然因人而异，有些人喜欢吃适量的菊苣。

[waɪl] [tuː; tə]['ʌðə(r)z][ðə; ði] ['veri] [neɪm] [ɒv; əv] [ðɪs] [məʊst] ['həʊlsəm] [plɑːnt] ([bʌt; bət] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][aʊt]
while to others the very name of this most wholesome plant (but keep it out
尽管 到 其他的 这 非常 姓名 的 这 最多 健康 植物 (但 保持 它 出去
[ɒv; əv] ['kɒfi]) [wɪl] [prə'djuːs] ['nɔːziə] .
of coffee) will produce nausea .
的 咖啡) 将要 生产 恶心 .

而对于另一些人来说，这种最有益健康的植物（但不要把它加到咖啡里）的名字本身就会引起恶心。

['pɜːtʃəs] ['kɒfi] [frɒm; frəm] [lɑːdʒ] ['dilər] [huː] [rəʊst] [ˌaɪ 'tiː] ['deɪli] .
Purchase coffee from large dealers who roast it daily .
购买 咖啡 从 大的 经销商 WHO 烤 它 日常的 .

从每天烘焙咖啡的大型经销商处购买咖啡。

[hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] [graʊnd] ['mɒdərətli] [faɪn] , [ænd; ənd][duː; də][nɒt] ['pɜːtʃəs] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] [æt; ət]
Have it ground moderately fine , and do not purchase large quantities at
有 它 地面 中等程度 美好的 ， 和 做 不是 购买 大的 数量 在
[ə; eɪ] [taɪm] .
a time .
一个 时间 .

磨成中等细度，并且不要一次购买大量。

[æt; ət] [həʊm] [kiːp] [ðə; ði] ['kɒfi] [ɪn][eə(r)] - [taɪt] [dʒ'ɑːz][ɔː(r)][kænz] [wen] [nɒt][ɪn][juːz] .
At home keep the coffee in air - tight jars or cans when not in use .
在 家 保持 这 咖啡 在 空气 - 紧的 罐子 或者 罐头 什么时候 不是 在 使用 .

在家不使用咖啡时，请将其保存在密封的罐子或瓶子中。

[ðə; ði][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['kɒfi] - [pɒt][hæz; həz] [mʌtʃ] [tuː; tə] [ˌrekə'mend] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ðə; ði]['əʊnli]
The old - fashioned coffee - pot has much to recommend it , and the only
这 老的 - 造型 咖啡 - 锅 有 很多 到 推荐 它 ， 和 这 仅有的
['pɒsəb(ə)l][əb'dʒekʃ(ə)n]
possible objection
可能的 异议

老式咖啡壶有很多优点，唯一可能的缺点是......

[tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] ['klaʊdi] ['bevərɪdʒ] .
to it is that it makes a cloudy beverage .
到 它 是 那 它 制作 一个 多云 饮料 .

这样做会使饮料变得浑浊。

[ðəʊz] [huː] [faɪnd] [ðɪs] [əb'dʒekʃənəbl] [ʃʊd; ʃəd] [juːz] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['meni] ['peɪtəntɪd] ['mɒd(ə)n] ['fɪltəz] .
Those who find this objectionable should use one of the many patented modern filters :
那些 WHO 寻找 这 令人反感的 应该 使用 一 的 这 许多 专利 现代的 过滤器 .

对此感到反感的人应该使用众多已获专利的现代过滤器之一。

[wen] [ðə; ði] ['kɒfi] [ɪz] ['faɪnli] [graʊnd] [ðiːz] ['fɪltə(r)] - [pɒts] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [best] [tuː; tə] [juːz] .
When the coffee is finely ground these filter - pots are the best to use .
什么时候 这 咖啡 是 精细地 地面 这些 筛选 - 锅 是 这 最好的 到 使用 .

当咖啡粉磨得很细时，这些滤壶是最佳选择。

[pɒt] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [graʊnd] ['kɒfi] [ɪn] [ðə; ði] [tɒp] [kəm'pɑːtmənt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɒfi] - [pɒt] ;
Put three ounces of finely - ground coffee in the top compartment of the coffee - pot ;
放 三 盎司 的 精细地 - 地面 咖啡 在 这 顶部 隔间 的 这 咖啡 - 锅 ;

在咖啡壶上层隔间放入三盎司细磨咖啡粉；

[pɔː(r)] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] ['fɪltə(r)] [θruː] ;
pour a quart of boiling water over it ; let it filter through ;
倒 一个 夸脱 的 沸腾 水 超过 它 ; 让 它 筛选 通过 ;

往里面倒一夸脱沸水；让它过滤；

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [mɔː(r)] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] ['fɪltə(r)] [θruː] ,
add half a pint more of boiling water ; let it filter through ,
添加 一半 一个 品脱 更多的 的 沸腾 水 ; 让 它 筛选 通过 ,

再加入半品脱沸水；让其过滤。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɒt] ['meʒə(r)] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] ['fɪltə(r)] [ə'gen] .
and pour it out into a hot measure , and pour it through the filter again .
和 倒 它 出去 进入 一个 热的 措施 , 和 倒 它 通过 这 筛选 再次 .

然后将滤液倒入热量杯中，再通过过滤器过滤一次。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ə; eɪ] ['məʊmənt] [ɒn] [ðə; ði] [reɪndʒ] , [ænd; ənd] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['kɒfi] [æz; əz] [klɪə(r)] [æz; əz] [waɪn] ;
Let it stand a moment on the range , and you have coffee as clear as wine ;
让 它 站立 一个 片刻 在 这 范围 , 和 你 有 咖啡 作为 清除 作为 葡萄酒 ;

让它在炉子上静置片刻，你就能得到像葡萄酒一样清澈的咖啡；

[bʌt; bət] [ən'les] [jɔː(r); jə(r)] [pɒt] , ['meʒə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [hɒt] ,
but unless your pot , measure , and the water are very hot ,
但 除非 你的 锅 , 措施 , 和 这 水 是 非常 热的 ,

但除非你的锅、量杯和水都非常热，

[ðə; ði] ['kɒfi] [wɪl] [teɪst] [æz; əz] [ðəʊ] [ˌaɪ 'tiː] [hæd; həd] [bɪ'kʌm] [kəʊld] [ænd; ənd] [ðen] " [wɔːm] ['əʊvə(r)] .
the coffee will taste as though it had become cold and then " warmed over .
这 咖啡 将要 品尝 作为 尽管 它 有 变得 寒冷的 和 然后 " 温暖 超过 .

咖啡尝起来就像是先凉了，然后又“重新加热”过一样。

" [nəʊ] [egz] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['fɒrən] ['sʌbstəns] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [tuː; tə][klɪə(r)][ɔː(r)]['set(ə)l][ðə; ði] ['kɒfi] .
" No eggs or other foreign substances are used to clear or settle the coffee .
" 不 鸡蛋 或者 其他 外国的 物质 是 用过的 到 清除 或者 定居 这 咖啡 .

“不使用鸡蛋或其他异物来澄清或沉淀咖啡。”

[æz; əz][ai][duː; də][nɒt]['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt][tuː; tə][ə; eɪ]['sedɪmənt][ɪn][maɪ][kʌp] , [ai][juːz][ðə; ði][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['kɒfi] - [pɒt] .
As I do not object to a sediment in my cup , I use the old - fashioned coffee - pot .
作为 我 做 不是 目的 到 一个 沉淀 在 我的 杯子 , 我 使用 这 老的 - 造型 咖啡 - 锅 .

由于我不介意杯子里有沉淀物，所以我使用老式的咖啡壶。

[ai][fɜːst] [hiːt] [ðə; ði][pɒt] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['kɒfi] ['ɪntuː][ə; eɪ] [luːs] ['mʌzlɪn][bæg] ,
I first heat the pot , and put the coffee into a loose muslin bag ,
我 第一的 热 这 锅 , 和 放 这 咖啡 进入 一个 松动的 细棉布 包 ,

我先将咖啡壶烧热，然后将咖啡装入一个宽松的棉布袋中。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] ['evri] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['kɒfi] .
and pour a quart of boiling water over every three ounces of coffee .
和 倒 一个 夸脱 的 沸腾 水 超过 每一个 三 盎司 的 咖啡 .

每三盎司咖啡倒入一夸脱沸水。

[ai][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] , [ɔː(r)]['rɑːðə(r)] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ə; eɪ]['məʊmənt] ;
I let it boil , or rather come to a boiling point a moment ;
我 让 它 熬 , 或者 相当 来 到 一个 沸腾 观点 一个 片刻 ;

我让它沸腾一会儿，或者更确切地说，让它沸腾一会儿;

[ðen] [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][tuː; tə]['set(ə)l] .
then let it stand to settle .
然后 让 它 站立 到 定居 .

然后让它静置沉淀。

[ʃʊd; ʃəd][ˌaɪ 'tiː][nɒt][duː; də][səʊ]['ræpɪdli] [ɪ'nʌf] ,
Should it not do so rapidly enough ,
应该 它 不是 做 所以 快速 足够的 ,

如果速度不够快，

[ai][pɔː(r)][ə; eɪ][fjuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][raʊnd][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɒfi] - [pɒt] .
I pour a few tablespoonfuls of cold water round the inside edge of the coffee - pot .
我 倒 一个 很少 汤匙 的 寒冷的 水 圆形的 这 里面 边缘 的 这 咖啡 - 锅 .

我在咖啡壶内壁边缘倒了几汤匙冷水。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][əd'vaɪzəb(ə)l][tuː; tə][taɪ][ə; eɪ] [θred] [tuː; tə][ðə; ði][bæg] , [wɪð]
It is advisable to tie a thread to the bag , with
它 是 建议 到 领带 一个 线 到 这 包 , 和

建议在袋子上系一根线,

[wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [drɔːn] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɒfi] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
which it may be drawn out of the coffee , if desired .
哪个 它 可能 是 绘制 出去 的 这 咖啡 , 如果 想要的 .

如果需要，可以从咖啡中提取出来。

[naʊ] , [hiːt] [ðə; ði] ['kɒfi] [kʌp] ; [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][wʌn] [θɜːd] [fʊl] [ɒv; əv][hɒt] , [bʌt; bət][nɒt] [bɔɪld] ,
Now , heat the coffee cup ; fill it one third full of hot , but not boiled ,
现在 , 热 这 咖啡 杯子 ; 充满 它 一 第三 满的 的 热的 , 但 不是 煮沸 ,

现在，加热咖啡杯；倒入三分之一杯热的，但不要倒入沸腾的咖啡。

[kriːm] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɒfi] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
cream ; then add the coffee , and serve .
奶油 ; 然后 添加 这 咖啡 , 和 服务 .

加入奶油；然后加入咖啡，即可享用。

[wʌn] [wɜːd] [æz; əz][tuː; tə] [egz] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['kɒfi] .
One word as to eggs used in making coffee .
一 单词 作为 到 鸡蛋 用过的 在 制作 咖啡 .

用一句话概括制作咖啡时使用的鸡蛋。

[ai][əd'mɪt] [ðæt] [ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['fleɪvə(r)][ɪz] [prə'djuːst] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ;
I admit that a different flavor is produced when they are used ;
我 承认 那 一个 不同的 味道 是 生产 什么时候 他们 是 用过的 ;

我承认，使用它们会产生不同的味道；

[bʌt; bət][ðə; ði]['ælbjumɪn][ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ['kʌvəz] [ðə; ði] ['kɒfi] [greɪnz] , [ænd; ənd][kəu'ægjuleit] ,
but the albumen of the eggs covers the coffee grains , and coagulates ,
但 这 蛋白 的 这 鸡蛋 封面 这 咖啡 谷物 , 和 凝结物 ,

但是蛋清会包裹住咖啡豆，并凝固。

[prɪ'ventɪŋ] [ðə; ði] [ɪ'skeɪp] [ɒv; əv][ðə; ði] ['prɒpətiz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɒfi] ,
preventing the escape of the properties of the coffee ,
预防 这 逃脱 的 这 特性 的 这 咖啡 ,

防止咖啡成分的流失，

[ænd; ənd] [kəm'pelɪŋ] [wʌn][tuː; tə][juːz] ['nɪəli] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['kɒfi] [tuː; tə] [prə'djuːs]
and compelling one to use nearly double the quantity of coffee to produce
和 引人注目的 一 到 使用 几乎 双倍的 这 数量 的 咖啡 到 生产
[ðə; ði] [seɪm] [rɪ'zʌlt] [æz; əz] [wen] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [juːst] .
the same result as when eggs are not used .
这 相同的 结果 作为 什么时候 鸡蛋 是 不是 用过的 .

这样一来，人们就需要使用几乎两倍于不使用鸡蛋时的咖啡量才能达到相同的效果。

[pjʊə(r)]['dʒɑːvə] , [ɪf] [ɒv; əv][ə; eɪ] [haɪ] ['ɔːdə(r)] ,
Pure Java , if of a high order ,
纯的 Java , 如果 的 一个 高的 命令 ,

纯Java，如果是高阶版本的话，

[dʌz] [nɒt] [niːd] ['ʌðə(r)][brændz][ɒv; əv] ['kɒfi] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['pælətəb(ə)l] ; [bʌt; bət] , [æz; əz][ə; eɪ]
does not need other brands of coffee to make it palatable ; but , as a
做 不是 需要 其他 品牌 的 咖啡 到 制作 它 可口的 ; 但 , 作为 一个
[ruːl] ,
rule ,
规则 ,

它不需要添加其他品牌的咖啡来提升口感；但是，通常情况下，

[məʊst][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɒfi] [səʊld][æt; ət][ðə; ði]['grəusəz] - [ɑː(r); ə(r)] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['blendɪŋ] [ɔː(r)]
most of the coffees sold at the grocers ' are improved by blending or
最多 的 这 咖啡 卖 在 这 杂货商 - 是 改进 经过 混合 或者
['mɪksɪŋ] [wʌn] [θɜːd] [iːtʃ] [ɒv; əv][pjʊə(r)] ['mɒkə] ,
mixing one third each of pure Mocha ,
混合 一 第三 每个 的 纯的 摩卡 ,

杂货店出售的大部分咖啡都是通过混合或调配三分之一的纯摩卡咖啡而改良的。

['dʒɑːvə] , [ænd; ənd][ˌmærə'kaɪbəʊ][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [kʌp] [ɒv; əv] ['kɒfi] ,
Java , and Maracaibo to make a rich cup of coffee ,
Java , 和 马拉开波 到 制作 一个 富有的 杯子 的 咖啡 ,

爪哇岛和马拉开波，用来制作一杯浓郁的咖啡。

[waɪl] [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [tuː] [θɜːdz] - ['dʒɑːvə][ænd; ənd][wʌn] [θɜːd] " [meɪl] ['beri] " (
while a mixture of two thirds Mandehling Java and one third " male berry " (
尽管 一个 混合物 的 二 三分之一 - Java 和 一 第三 " 男性 浆果 " (

[səʊ] [kɔːld]) ['dʒɑːvə][pɹədj'uːsɪz] ['eksələnt] [rɪ'zʌlts] .
so called) Java produces excellent results .
所以 称为) Java 产 出色的 结果 .

而三分之二的曼德林爪哇葡萄和三分之一的"雄性浆果"(所谓的)爪哇葡萄混合在一起，则能产生极佳的效果。

['meksɪkəʊ] ['kɒfi] [ɪz] [kwaɪt] [ək'septəb(ə)l] ,
Mexico coffee is quite acceptable ,
墨西哥 咖啡 是 相当 可接受 ,

墨西哥咖啡还不错，

[bʌt; bət][ðə; ði] [prə'duːsəz] [mʌst; məst] [kliːn] [ˌaɪ 'tiː] ['prɒpəli] [ɪf] [ðeɪ] [ɪk'spekt][tuː; tə] [rɪ'siːv] ['pætrənɪdʒ]
but the producers must clean it properly if they expect to receive patronage
但 这 生产者 必须 干净的 它 适当地 如果 他们 预计 到 收到 赞助

.
:
.

但生产者如果想获得顾客，就必须彻底清洁。

" ['ɑːftə(r)] - ['dɪnə(r)] ['kɒfi] . " — [juːz] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [graʊnd] ['kɒfi] [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt]
" After - dinner Coffee . " — Use three ounces of finely - ground coffee to a pint
" 后 - 晚餐 咖啡 . " — 使用 三 盎司 的 精细地 - 地面 咖啡 到 一个 品脱

[ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
of boiling water .
的 沸腾 水 .

"餐后咖啡。"——用三盎司细磨咖啡粉加入一品脱沸水。

[əʊld] ['gʌvənmənt] ['dʒɑːvə] [dʌz] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri] [kʌp] [ɒv; əv]['ɑːftə(r)] - ['dɪnə(r)] ['kɒfi] .
Old Government Java does make a very satisfactory cup of after - dinner coffee .
老的 政府 Java 做 制作 一个 非常 令人满意的 杯子 的 后 - 晚餐 咖啡 .

老政府咖啡的确能做成一杯非常令人满意的餐后咖啡。

[ðə; ði]['ɑːftə(r)] - ['dɪnə(r)]
The after - dinner
这 后 - 晚餐

晚餐后的

['kɒfi] [faʊnd] [æt; ət][məʊst][ɒv; əv][ðə; ði][fɜːst] - [klɑːs] ['restrɒnts] [ɪn] [njuː] [jɔːk] , [sʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði]
coffee found at most of the first - class restaurants in New York , such as the
咖啡 成立 在 最多 的 这 第一的 - 班级 餐厅 在 新的 约克 , 这样的 作为 这

['brʌnzwɪk] ,
Brunswick ,
布伦瑞克 ,

在纽约大多数一流餐厅，例如布伦瑞克餐厅，都能找到咖啡。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [kən'teɪnz] ['tʃɪkəri] .
etc . , contains chicory .
ETC . , 包含 菊苣 .

等等，含有菊苣。

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪz][ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [dɪˌzɪdə'rɑːtəm] [ɪn][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ɒv; əv] [gʊd] ['kɒfi] .
Boiling Water is a very important desideratum in the making of good coffee .
沸腾 水 是 一个 非常 重要的 理想 在 这 制作 的 好的 咖啡 .

沸水是制作一杯好咖啡非常重要的条件。

[ðə; ði]['wɔːtə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [freʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði][meɪn] [paɪp] , [bɔɪld] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] ,
The water should be fresh from the main pipe , boiled two or three minutes ,
这 水 应该 是 新鲜的 从 这 主要的 管道 , 煮沸 二 或者 三 分钟 ,

水应该取自自来水管，煮沸两三分钟即可。

[ænd; ənd] [ðen] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['kɒfi] .
and then added to the coffee .
和 然后 额外 到 这 咖啡 .

然后加入咖啡中。

['sɜːvənts] ['friːkwəntli] [juːz]['wɔːtə(r)] [drɔːn] [frɒm; frəm][ðə; ði][reɪndʒ]['bɔɪlə(r)] ,
Servants frequently use water drawn from the range boiler ,
仆人 频繁地 使用 水 绘制 从 这 范围 锅炉 ,

佣人经常使用从炉灶锅炉里抽出来的水。

[ɔː(r)]['wɔːtə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [stʊd] [lɒŋ] [ɪn][ðə; ði] [tiː] - ['ket(ə)l] ; [ɪn]['aɪðə(r)] [keɪs] [ðə; ði] ['kɒfi] [wɪl]
or water that has stood long in the tea - kettle ; in either case the coffee will
或者 水 那 有 站立 长的 在 这 茶 - 壶 ; 在 任何一个 案件 这 咖啡 将要
[biː; bi][ɪn'sɪpɪd] .
be insipid .
是 平淡 .

或者用在茶壶里放了很久的水；无论哪种情况，煮出来的咖啡都会寡淡无味。

[tiː] . — [ðə; ði] [kən'stɪtʃʊənt] [ɒv; əv] [tiː] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [mʌtʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ðəʊz] [ɒv; əv] ['kɒfi]
Tea . — The constituents of tea are very much the same as those of coffee
茶 . — 这 成分 的 茶 是 非常 很多 这 相同的 作为 那些 的 咖啡
— ['θiːiːn; 'θiːɪn] ([æn; ən][ˌærə'mætɪk] [ɔɪl]) ,
— theine (an aromatic oil) ,
— 九 (一个 芳香 油) ,

茶——茶的成分与咖啡的成分非常相似——茶碱（一种芳香油），

['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [gʌm] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fɔːm] [ɒv; əv] ['tænɪk] ['æsɪd] .
sugar and gum , and a form of tannic acid .
糖 和 胶 , 和 一个 形式 的 单宁酸 酸 .

糖、树胶和一种单宁酸。

[griːn] [tiː] [ɪz][mɔː(r)][ə'strɪndʒənt][ðæn; ðən][ðə; ði]['ʌðə(r)] [və'raɪətiz] , ['pɑːtli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz]
Green tea is more astringent than the other varieties , partly because it contains
绿色的 茶 是 更多的 涩 比 这 其他 品种 , 部分 因为 它 包含
[mɔː(r)] ['tænɪn] ,
more tannin ,
更多的 单宁 ,

绿茶比其他茶类更涩，部分原因是它含有更多的单宁。

[ænd; ənd] ['pɑːtli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sə'fɪstɪkeɪtɪd] [tuː; tə][ə'dæpt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][pɪ'kjuːliə(r)] [teɪst] .
and partly because it is sophisticated to adapt it to a peculiar taste .
和 部分 因为 它 是 复杂的 到 适应 它 到 一个 奇特 品尝 .

部分原因是，要使其适应特殊的口味需要技巧。

[wɒt'evə(r)] [və'raɪəti][ɒv; əv] [tiː] [juːst] , [duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['bevərɪdʒ] [tuː; tə][bɔɪl] ;
Whatever variety of tea used , do not allow the beverage to boil ;
任何 种类 的 茶 用过的 , 做 不是 允许 这 饮料 到 熬 ;

无论使用哪种茶叶，都不要让饮料煮沸；

[pʊt][ðə; ði] [tiː] [ɪn][ə; eɪ] [blæk] ['ɜːθn] [tiː] - [pɒt] ['priːviəsli] ['hiːtɪd] ; [pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)]
put the tea in a black earthen tea - pot previously heated ; pour boiling water over
放 这 茶 在 一个 黑色的 土 茶 - 锅 之前 加热 ; 倒 沸腾 水 超过
[ˌaɪ 'tiː] ;
it ;
它 ;

将茶叶放入预先加热过的黑色陶制茶壶中；倒入沸水；

[let][ˌaɪ 'tiː] [drɔː] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd][ðə; ði]['prəʊses][ɪz][æt; ət][æn; ən][end] .
let it draw for two minutes , and the process is at an end .
让 它 画 为了 二 分钟 , 和 这 过程 是 在 一个 结尾 .

让它浸泡两分钟，过程就结束了。

['tʃærətəbl] [ˌɪnstɪ'tjuːʃənz] [wʊd] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [ˌædvən'teɪdʒəs] [tuː; tə][graɪnd] [tiː] [tuː; tə]['paʊdə(r)] ;
Charitable institutions would find it advantageous to grind tea to powder ;
慈善 机构 会 寻找 它 有利 到 研磨 茶 到 粉末 ;

慈善机构会发现将茶叶磨成粉末是有利的;

[ɪn] [ðɪs] [wei] [wʌn][hɑːf][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv] [tiː] ['ɔːdnrəli] [juːst] [ɪz] [seɪvd] .
in this way one half the quantity of tea ordinarily used is saved .
在 这 方式 一 一半 这 数量 的 茶 按说 用过的 是 已保存 .

这样可以节省平时一半的茶叶用量。

['kəʊkəʊ][ænd; ənd] ['tʃɒklət] [ɑː(r); ə(r)] [əb'teɪnd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [siːdz] [ɒv; əv] [ˌθiːə'broʊmə] [kə'kaʊ] .
Cocoa and Chocolate are obtained from the seeds of Theobroma cacao .
可可 和 巧克力 是 获得 从 这 种子 的 可可树 可可 .

可可和巧克力是从可可树（Theobroma cacao）的种子中提取的。

[ðə; ði] ['æktɪv] [prɪn]
The active prin
这 积极的 打印

活性成分

[saɪpəl][ɪz][ˌθɪə(ʊ)'brəʊmɪn; -miːn] , [ə; eɪ] ['sʌbstəns] [wɪtʃ] [rɪ'zemb(ə)lz][ðə; ði]['ælkeˌlɔɪdz][ɒv; əv] ['kɒfi]
ciple is theobromine , a substance which resembles the alkaloids of coffee
原则 是 可可碱 , 一个 物质 哪个 类似 这 生物碱 的 咖啡
[ænd; ənd] [tiː] ,
and tea ,
和 茶 ,

其主要成分是可可碱，一种类似于咖啡和茶中生物碱的物质。

[ɪk'sept] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [mɔː(r)]['naɪtrədʒən][ðæn; ðən]['θiːiːn; 'θiːɪn][ænd; ənd] ['kæfiːn] .
except that it contains more nitrogen than theine and caffeine .
除了 那 它 包含 更多的 氮 比 九 和 咖啡因 .

但它所含的氮比茶碱和咖啡因都多。

[ə'nʌðə(r)] [ɪm'pɔːt(ə)nt] ['dɪfrəns] [bɪ'twiːn] [kə'kaʊ] ([nɒt]['kəʊkəʊ]) [ænd; ənd] ['kɒfi] [ɔː(r)] [tiː] [ɪz][ðə; ði]
Another important difference between cacao (not cocoa) and coffee or tea is the
其他 重要的 不同之处 之间 可可 (不是 可可) 和 咖啡 或者 茶 是 这
[lɑːdʒ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][fæt][ɔː(r)][kə'kaʊ] - ['bʌtə(r)] [kən'teɪnd] [ɪn][ðə; ði] [biːn] .
large amount of fat or cacao - butter contained in the bean .
大的 数量 的 胖的 或者 可可 - 黄油 包含 在 这 豆 .

可可（不是可可）与咖啡或茶的另一个重要区别在于，可可豆中含有大量的脂肪或可可脂。

[ðə; ði] [siːd] [rɪ'septək(ə)l][rɪ'zemb(ə)lz][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [blæk] ['kjuːkʌmbə(r)] , [kən'teɪnɪŋ] [frɒm; frəm][ten][tuː; tə]
The seed receptacle resembles a large black cucumber , containing from ten to
这 种子 容器 类似 一个 大的 黑色的 黄瓜 , 包含 从 十 到
['θɜːti] [liːvz] ,
thirty leaves ,
三十 树叶 ,

种子托形似一根大黑黄瓜，内含十至三十片叶子。

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['rəʊstɪd] [laɪk] ['kɒfi] .
which are roasted like coffee .
哪个 是 烤 喜欢 咖啡 .

它们像咖啡一样被烘焙。

[ðə; ði] [hʌsks] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] ['teɪkən] [ɒf] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] [kə'kaʊ] [ʃelz] .
The husks are then taken off , and are called cacao shells .
这 谷壳 是 然后 已采取 离开 , 和 是 称为 可可 贝壳 .

然后去除外壳，剩下的就叫做可可壳。

[ðə; ði][best][kə'kaʊ][ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [biːn] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [hʌsks] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] .
The best cacao is made from the bean after the husks are removed .
这 最好的 可可 是 制成 从 这 豆 后 这 谷壳 是 已移除 .

最好的可可豆是用去除外壳后的可可豆制成的。

['tʃɒklət] [ɪz][ðə; ði] ['faɪnli] - [graʊnd] ['paʊdə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɜːrnl] [mɪkst] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ,
Chocolate is the finely - ground powder from the kernels mixed to a paste ,
巧克力 是 这 精细地 - 地面 粉末 从 这 内核 混合 到 一个 粘贴 ,
[wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] ['ʃʊgə(r)] .
with or without sugar .
和 或者 没有 糖 .

巧克力是由可可豆磨成的细粉，与混合物制成糊状物，可以加糖，也可以不加糖。

[ðə; ði] ['prɒdʌkt] [ɒv; əv] [ðɪs] [siːd] , ['biːɪŋ] [rɪtʃ] [ɪn] ['fæti] ['mætəz] , [ɪz][mɔː(r)] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][daɪ'dʒest] ,
The product of this seed , being rich in fatty matters , is more difficult to digest ,
这 产品 的 这 种子 , 存在 富有的 在 脂肪 事情 , 是 更多的 难的 到 消化 ,

这种种子的产物富含脂肪物质，因此更难消化。

[ænd; ənd] ['meni] [dɪs'peptɪk] ['kænɒt] [juːz][ˌaɪ 'tiː] [ən'les] [ðə; ði][fæts][hæv; həv] [biːn] [rɪ'muːvd] ,
and many dyspeptics cannot use it unless the fats have been removed ,
和 许多 消化不良 不能 使用 它 除非 这 脂肪 有 到过 已移除 ,

许多消化不良的人只有在去除脂肪后才能利用它。

[wɪtʃ] [ɪz] [naʊ] [dʌn] [baɪ][ˌmænju'fæktʃərəz] .
which is now done by manufacturers .
哪个 是 现在 完毕 经过 制造商 .

现在这项工作由制造商完成。

['nɪəli] [ɔːl] [brændz] [ɒv; əv] [kə'kaʊ] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] [ɑː(r); ə(r)] [ˌrekə'mendɪd] [tuː; tə] [biː; bi] [prɪ'peəd]
Nearly all brands of cacao and chocolate are recommended to be prepared
几乎 全部 品牌 的 可可 和 巧克力 是 受到推崇的 到 是 准备
[æt; ət] ['teɪb(ə)l] ;
at table ;
在 桌子 ;

几乎所有品牌的可可和巧克力都建议在餐桌上制作；

[bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [mʌtʃ] ['betə(r)] [tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [ðem; ðəm] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [miːl] ,
but it is much better to prepare them before the meal ,
但 它 是 很多 更好的 到 准备 他们 前 这 一顿饭 ,

但最好在饭前准备好它们。

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [bɔɪl] [æt; ət] [liːst] [wʌns] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
and allow it to boil at least once before serving .
和 允许 它 到 熬 在 至少 一次 前 服务 .

上菜前至少要煮沸一次。

[bred] , [rəʊlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
BREAD , ROLLS , ETC .
面包 , 卷 , ETC .

面包、卷饼等。

[bred] . — [ðə; ði] [wɜːd] [ɪz] [dɪ'raɪvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['æŋgləʊ] - ['sæksn] - , [tuː; tə] [bruːz] , [tuː; tə]
Bread . — The word is derived from the Anglo - Saxon bracan , to bruise , to
面包 . — 这 单词 是 衍生的 从 这 盎格鲁 - 撒克逊 - , 到 挫伤 , 到
[paʊnd] ,
pound ,
磅 ,

面包。——这个词源于盎格鲁-撒克逊语 bracan，意为瘀伤、捶打。

[wɪtʃ] [ɪz] [ɪk'spresɪv] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['eɪnʃənt] [məʊd] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [greɪn] .
which is expressive of the ancient mode of preparing the grain .
哪个 是 富有表现力的 的 这 古老的 模式 的 准备 这 粮食 .

这体现了古代粮食的加工方式。

[bred] [wɒz; wəz][nɒt] [ˌɪntrə'djuːst] ['ɪntuː] [rəʊm] [ʌn'tɪl] [faɪv] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['fɪfti] [j'iəz] ['ɑːftə(r)][ɪts]
Bread was not introduced into Rome until five hundred and fifty years after its
面包 曾是 不是 介绍 进入 罗马 直到 五 百 和 五十 年 后 它是
[faʊn'deɪʃ(ə)n] .
foundation .
基础 .

面包是在罗马建城五百五十年后才传入罗马的。

['plɪni] [ɪnf'ɔːmz] [ˌjuː 'es] [ðæt] [ðə; ði]['rəʊmənz] ['lɜːnɪd] [ðɪs] , [wɪð] ['meni] ['ʌðə(r)] [ɪm'prʊvmənt] ,
Pliny informs us that the Romans learned this , with many other improvements ,
老普林尼 通知 我们 那 这 罗马书 学习 这 , 和 许多 其他 改进 ,
['djʊərɪŋ][ðə; ði][wɔː(r)] [wɪð] ['pɜːrsjʊsɪəs] ,
during the war with Perseus ,
期间 这 战争 和 珀尔修斯 ,

老普林尼告诉我们，罗马人在与珀尔修斯的战争中学会了这项技术，以及许多其他改进。

[kɪŋ] [ɒv; əv] ['mæsidən] .
King of Macedon .
国王 的 马其顿 .

马其顿国王。

[ðə; ði] ['ɑːmiz] , [ɒn][ðeə(r)] [rɪ'tɜːn] , [brɔːt] ['griːʃn] ['beɪkəz] [wɪð] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['ɪtəli] , [huː]
The armies , on their return , brought Grecian bakers with them into Italy , who
这 军队 , 在 他们的 返回 , 带来 希腊 面包师 和 他们 进入 意大利 , WHO
[wɜː(r); wə(r)] [kɔːld] - ,
were called pistores ,
是 称为 - ,

军队返回时，将希腊面包师带到了意大利，他们被称为皮斯托雷（pistores）。

[frɒm; frəm][ðeə(r)] ['eɪnʃənt] ['præktɪs] [ɒv; əv] ['bruːzɪŋ] [ðə; ði] [greɪn] [ɪn] ['mɔːrtərz] .
from their ancient practice of bruising the grain in mortars .
从 他们的 古老的 实践 的 瘀伤 这 粮食 在 迫击炮 .

源于他们古代用研钵碾碎谷物的做法。

[ðə; ði] [griːks] [ə'skraɪbd] [ðə; ði] [ɪn'venʃ(ə)n] [ɒv; əv] [bred] - ['meɪkɪŋ] [tuː; tə][pæn] ;
The Greeks ascribed the invention of bread - making to Pan ;
这 希腊人 归因于 这 发明 的 面包 - 制作 到 平底锅 ;

希腊人将面包制作的发明归功于潘神；

[bʌt; bət][ðə; ði] [kæl'diːənz] [ænd; ənd] [ɪ'dʒɪpʃ(ə)nz] [wɜː(r); wə(r)] [ə'kweɪntɪd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [æt; ət] [ə; eɪ] [stɪl]
but the Chaldeans and Egyptians were acquainted with it at a still
但 这 迦勒底人 和 埃及人 是 熟人 和 它 在 一个 仍然
[mɔː(r)] [rɪ'məʊt] ['pɪəriəd] .
more remote period .
更多的 偏僻的 时期 .

但迦勒底人和埃及人在更遥远的时期就已经熟悉它了。

[ɪn][ðə; ði] ['peɪntɪŋz] [dɪ'skʌvəd] [ɪn][ðə; ði] [tuːmz] [ɒv; əv]['iːdʒɪpt][ðə; ði] ['veəriəs] ['prəʊsesɪz] [juːst] [baɪ]
In the paintings discovered in the tombs of Egypt the various processes used by
在 这 绘画 发现 在 这 陵墓 的 埃及 这 各种各样的 流程 用过的 经过
[ðem; ðəm][ɪn] [bred] - ['meɪkɪŋ] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'stɪŋktli] [ˌreprɪ'zentɪd] .
them in bread - making are distinctly represented .
他们 在 面包 - 制作 是 明显地 代表 .

在埃及墓穴中发现的壁画中，清晰地描绘了他们制作面包的各种过程。

[bred] [frɒm; frəm] [wiːt] [wɒz; wəz][fɜːst] [meɪd] [ɪn]['tʃaɪnə] , - [biː] . [siː] .
Bread from wheat was first made in China , 2000 B . C .
面包 从 小麦 曾是 第一的 制成 在 中国 , - B . C .

小麦面包最早于公元前2000年的中国出现。

[æn; ən] [ɪk'stensɪv] [və'raɪəti][ɒv; əv] ['sʌbstəns] [ɪz] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [bred] ; [ðə; ði] [ruːts] , [ʃuːts] ,
An extensive variety of substances is used in making bread ; the roots , shoots ,
一个 广泛的 种类 的 物质 是 用过的 在 制作 面包 ; 这 根 , 芽 ,

制作面包会用到多种多样的原料，包括根、芽、

[bɑːk] , ['flaʊəz] , [fruːts] , [ænd; ənd] [siːdz] [ɒv; əv] [triːz] [ænd; ənd][plɑːnts][hæv; həv] [biːn] , [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [stɪl] ,
bark , flowers , fruits , and seeds of trees and plants have been , and are still ,
吠 , 花朵 , 水果 , 和 种子 的 树木 和 植物 有 到过 , 和 是 仍然 ,

树木和植物的树皮、花朵、果实和种子过去是，现在仍然是，

[meɪd] ['ɪntuː] [bred] [baɪ]['semi] - ['sɪvəlaɪzd]
made into bread by semi - civilized
制成 进入 面包 经过 半 - 文明

被半文明人做成面包

['reɪsɪz] .
races .
种族 .

比赛。

[ɪn] ['aɪslənd] ['kɒdfɪʃ] [ɪz] [draɪd] [ænd; ənd] ['biːt(ə)n] [tuː; tə][ə; eɪ]['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] [bred] .
In Iceland codfish is dried and beaten to a powder , and made into bread .
在 冰岛 鳕鱼 是 干燥 和 被打败 到 一个 粉末 , 和 制成 进入 面包 .

在冰岛，鳕鱼被晒干磨成粉末，然后制成面包。

[bred] [ɪz] [ˌjuːnɪ'vɜːsəli] [əd'mɪtɪd] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ]['mætə(r)] [dɪ'zɜːvɪŋ] [ðə; ði] ['sɪəriəs] [kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ɔːl] [gʊd] ['haʊswaɪvz] .
Bread is universally admitted to be a matter deserving the serious consideration of all good housewives .
面包 是 普遍地 承认 到 是 一个 事情 值得 这 严肃的 考虑 的 全部 好的 家庭主妇 .

面包是所有贤惠家庭主妇都应该认真考虑的事情，这一点已得到普遍认可。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nəʊ][lɒŋgə(r)][ə; eɪ] ['lʌkʃəri] , [æz; əz][ɪn]['əʊldən] [taɪmz] , [bʌt; bət][ə; eɪ] ['pɒzətɪv] [nə'sesəti] ;
It is no longer a luxury , as in olden times , but a positive necessity ;
它 是 不 更长 一个 奢华 , 作为 在 古老的 时代 , 但 一个 积极的 必要性 ;

它不再像过去那样是一种奢侈品，而是一种必需品；

[ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː] [dɪ'pendz] [ðə; ði] [helθ] [ɒv; əv][ɔːl][mæn'kaɪnd] .
upon it depends the health of all mankind .
之上 它 取决于 这 健康 的 全部 人类 .

全人类的健康都取决于此。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] , ['ðeəfɔː(r)] , ['haɪli] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [ðæt] [ɪts] [ɪn'griːdiənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɒv; əv][ðə; ði] ['veri] [best] ['kwɒləti] .
It is , therefore , highly important that its ingredients should be of the very best quality .
它 是 , 所以 , 高度 重要的 那 它是 原料 应该 是 的 这 非常 最好的 质量 .

因此，其原料的品质至关重要。

[æt; ət][nəʊ][taɪm][ɪz] [ðɪs] ['kwestʃən] [mɔː(r)] ['sɪəriəsli] [tuː; tə][biː; bi] [kən'sɪdəd] [ðæn; ðən] [wen] ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði] [fuːd] [ɒv; əv] ['ɪnfənts] [frɒm; frəm]['lɪkwɪdz][tuː; tə]['sɒlɪd] [fuːd] .
At no time is this question more seriously to be considered than when changing the food of infants from liquids to solid food .
在 不 时间 是 这 问题 更多的 严重地 到 是 经过考虑的 比 什么时候 变化 这 食物 的 婴儿 从 液体 到 坚硬的 食物 .

在将婴儿的食物从液体过渡到固体食物时，这个问题尤其需要认真考虑。

['beɪkəz] - [bred] ['kænɒt] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [rɪ'laɪd] [ə'pɒn] .
Bakers ' bread cannot always be relied upon .
面包师 - 面包 不能 总是 是 依赖 之上 .

面包师做的面包并非总是值得信赖。

[wʌn] ['nevə(r)] [nəʊz] [tuː; tə] [wɒt] [ɪk'stent] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [hæz; həz] [biːn] [mɪkst] [wɪð] [brændz] [ɒv; əv]
One never knows to what extent the flour has been mixed with brands of
一 绝不 知道 到 什么 程度 这 面粉 有 到过 混合 和 品牌 的
['flaʊə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] ['mʌsti] [ɔː(r)] ['spraʊtɪd] [wiːt] ,
flour made from musty or sprouted wheat ,
面粉 制成 从 发霉的 或者 发芽 小麦 ,

人们永远无法知道面粉中混入了多少用发霉或发芽的小麦制成的面粉。

[æz; əz] [ðə; ði] ['beɪkə(r)] [kæn; kən] [meɪk] [wɒt] [ə'pɪəz] [tuː; tə] [biː; bi] [gʊd] [bred] [frɒm; frəm] [ðiːz] [baɪ]
as the baker can make what appears to be good bread from these by
作为 这 面包师 能 制作 什么 出现 到 是 好的 面包 从 这些 经过
['mɪksɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [wɒt] [ɪz] [nəʊn] [æz; əz] ['gɑːlɪk] ['flaʊə(r)] ,
mixing them with what is known as garlic flour ,
混合 他们 和 什么 是 已知 作为 蒜 面粉 ,

因为面包师可以通过将这些大蒜与一种叫做蒜粉的东西混合，做出看起来很不错的面包。

[wɪtʃ] [ɪz] [ə; eɪ] [greɪd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [graʊnd] [wɪð] ['gɑːlɪk] , [ðə; ði] [ɪ'fekt] ['biːɪŋ] [tuː; tə] [kən'siːl] ['ʌðə(r)]
which is a grade of flour ground with garlic , the effect being to conceal other
哪个 是 一个 年级 的 面粉 地面 和 蒜 , 这 影响 存在 到 隐藏 其他
[ʌn'plez(ə)nt] ['əudəz] .
unpleasant odors .
令人不快的 气味 .

这是一种用大蒜磨成的面粉，其作用是掩盖其他难闻的气味。

[ðeə(r)] ['flaʊə(r)] [ɪz] ['ɒf(ə)n] [stɔː(r)d] [ɪn] [dæmp] ['seləz] , [weə(r)] ,
Their flour is often stored in damp cellars , where ,
他们的 面粉 是 经常 存储 在 潮湿 地窖 , 在哪里 ,

他们的面粉通常储存在潮湿的地窖里，在那里，

['ʌndə(r)] [ðə; ði] ['ɪnfluəns] [ɒv; əv] [hiːt] [ðæt] [ɪz] [nɒt] [strɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ɪk'spel] ['mɔɪstʃə(r)] ,
under the influence of heat that is not strong enough to expel moisture ,
在下面 这 影响 的 热 那 是 不是 强的 足够的 到 驱逐 水分 ,

在不足以排出水分的热力作用下，

[ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [teɪks] [pleɪs] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ɪg'zæktli] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [ɪn] [bred] - ['meɪkɪŋ] , [ɪk'sept] [ɒn]
fermentation takes place in it , exactly as it does in bread - making , except on
发酵 需要 地方 在 它 , 确切地 作为 它 做 在 面包 - 制作 , 除了 在
[ə; eɪ] [smɔːlə(r)] [skeɪl] .
a smaller scale .
一个 较小的 规模 .

发酵过程在其中发生，与面包制作过程中的发酵过程完全相同，只是规模较小。

['eni] ['flaʊə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [tuː] [mʌtʃ] ['mɔɪstʃə(r)] [ɪz] ['laɪkli] [tuː; tə] " [hiːt] , " [ɔː(r)] ['saʊə(r)] ,
Any flour containing too much moisture is likely to " heat , " or sour ,
任何 面粉 包含 也 很多 水分 是 可能 到 " 热 , " 或者 酸的 ,

任何含水量过高的面粉都容易“发酸”或变酸。

[ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [best] ['kwɒləti] , [wen] [pleɪst] [ɪn] [dæmp] , ['stʌfi] ['seləz] ,
and flour of the best quality , when placed in damp , stuffy cellars ,
和 面粉 的 这 最好的 质量 , 什么时候 放置 在 潮湿 , 闷 地窖 ,

而最优质的面粉，如果存放在潮湿、闷热的地窖中，

[weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [əb'zɔːb] ['mɔɪstʃə(r)] , [ɪz] ['laɪkli] [tuː; tə] [duː; də] [ðə; ði] [seɪm] [θɪŋ] .
where it will absorb moisture , is likely to do the same thing .
在哪里 它 将要 吸收 水分 , 是 可能 到 做 这 相同的 事物 .

凡是能吸收水分的地方，都可能发生同样的情况。

[ðə; ði] [jiːst] [juːst] [baɪ] ['meni] ['beɪkəz] [ɪz] [dɪ'zɜːvɪŋ] [ðə; ði] [ə'tenʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [helθ] [dɪ'pɑːtmənt]
The yeast used by many bakers is deserving the attention of the Health Department
这 酵母 用过的 经过 许多 面包师 是 值得 这 注意力 的 这 健康 部门

.

:

.

许多面包师使用的酵母值得卫生部门关注。

['dæmɪdʒd] [hɒps] [ɑː(r); ə(r)]['ɒf(ə)n] [juːst] , [wɪtʃ] , [wen] [bɔɪld] [tuː] [lɒŋ] , [ɪm'pɑːt] [ðeə(r)] [əb'nɒkʃəs] ['fleɪvə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [jiːst] ,
Damaged hops are often used , which , when boiled too long , impart their obnoxious flavor to the yeast ,
损坏的 酒花 是 经常 用过的 , 哪个 , 什么时候 煮沸 也 长的 , 传授 他们的 令人讨厌的 味道 到 这 酵母 ,

人们经常使用受损的啤酒花，这些啤酒花如果煮沸时间过长，就会将令人不快的味道传递给酵母。

[ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði] [bred] [meɪd] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] .
and to the bread made from it .
和 到 这 面包 制成 从 它 .

以及用它做的面包。

[ɪf] [wɒt] [ɪz] [nəʊn] [æz; əz] " [hed] [jiːst] " [biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [fə'ment] [tuː] [fɑː(r)] — [æz; əz][ɪz] ['ɒf(ə)n][ðə; ði] [keɪs] — [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['saʊə(r)][ðə; ði] [stɒk] [jiːst] ;
If what is known as " head yeast " be allowed to ferment too far — as is often the case — it will sour the stock yeast ;
如果 什么 是 已知 作为 " 头 酵母 " 是 允许 到 发酵 也 远的 — 作为 是 经常 这 案件 — 它 将要 酸的 这 库存 酵母 ;

如果所谓的“酵母头”发酵过度（这种情况经常发生），就会使酵母根部变酸；

[ɔː(r)] [ɪf] [ðə; ði] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [biː; bi] [tuː] ['fiːb(ə)l] , [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɪn]['aɪðə(r)] [keɪs] [wɪl] [biː; bi] [ʌn'helθi] [bred] .
or if the fermentation be too feeble , the result in either case will be unhealthy bread .
或者 如果 这 发酵 是 也 微弱 , 这 结果 在 任何一个 案件 将要 是 不良 面包 .

或者，如果发酵太弱，无论哪种情况，做出来的面包都会不健康。

[pə'teɪtəʊz] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] " [pə'teɪtəʊ] [fə'ment] " [ɑː(r); ə(r)]['ɒf(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ] ['veri] [ɪn'fɪəriə(r)]['kwɒləti] ,
Potatoes used in making " potato ferment " are often of a very inferior quality ,
土豆 用过的 在 制作 " 土豆 发酵 " 是 经常 的 一个 非常 下 质量 ,

用于制作“土豆发酵食品”的土豆通常品质很差。

[ænd; ənd] [ɪm'pɑːt] [ðeə(r)] ['ræŋknɪs] [tuː; tə][ðə; ði] [bred] .
and impart their rankness to the bread .
和 传授 他们的 臭味 到 这 面包 .

并将它们自身的腥臭味传递给面包。

[wen] [bred] [ɪz][səʊld][baɪ] [weɪt] [æn; ən] [ɪk'ses] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɪz] [ˌɪntrə'djuːst] [tuː; tə][brændz][ɒv; əv] [draɪ]['flaʊə(r)] ,
When bread is sold by weight an excess of water is introduced to brands of dry flour ,
什么时候 面包 是 卖 经过 重量 一个 过量的 的 水 是 介绍 到 品牌 的 干燥 面粉 ,

当面包按重量出售时，一些品牌的干面粉中会加入过量的水。

[wɪtʃ] [əb'zɔːb] [mɔː(r)][ðæn; ðən]['ʌðə(r)z] , [ænd; ənd][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɪz] ['hevi] , [dɑːk] , ['pæsti; 'peɪsti] [bred] , [wɪtʃ] [ɪz]['ɒf(ə)n]['saʊə(r)] .
which absorb more than others , and the result is heavy , dark , pasty bread , which is often sour .
哪个 吸收 更多的 比 其他的 , 和 这 结果 是 重的 , 黑暗的 , 糊状物 面包 , 哪个 是 经常 酸的 .

有些面团比其他面团吸收更多水分，结果做出来的面包又重又黑，口感黏稠，而且常常是酸的。

[baɪ][ðə; ði][prə'djuːsə(r)][ɒv; əv][ɪn'fɪəriə(r)] [bred] [ðiːz] ['lɪt(ə)l]['aɪtəmz][ɑː(r); ə(r)][nɒt]['teɪkən]['ɪntuː]
By the producer of inferior bread these little items are not taken into
经过 这 制作人 的 下 面包 这些 小的 项目 是 不是 已采取 进入
[kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] .
consideration .
考虑 .

劣质面包的生产商不会考虑这些小细节。

[ðə; ði] [bred] [hæz; həz] [biːn] [meɪd] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi][səʊld] ;
The bread has been made , and it must be sold ;
这 面包 有 到过 制成 , 和 它 必须 是 卖 ;

面包已经做好了，必须卖掉；

[ænd; ənd][ðə; ði] [ˌʌnsə'spektɪŋ] ['haʊswaɪf] [huː] [baɪz] [bred] [frɒm; frəm]['sɜːt(ə)n] ['beɪkəz] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz]
and the unsuspecting housewife who buys bread from certain bakers because
和 这 毫无戒心的 家庭主妇 WHO 购买 面包 从 肯定 面包师 因为
[ðeɪ] [sel] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [fjuː] [sents] [les] [pə(r)][ləʊf][ðæn; ðən][ðə; ði][praɪs] [ɑːskt] [baɪ][fɜːmz] [huː] [wɪl] [nɒt]
they sell it a few cents less per loaf than the price asked by firms who will not
他们 卖 它 一个 很少 分 较少的 每 面包 比 这 价格 问 经过 公司 WHO 将要 不是
['dʒepədaɪz] [ðeə(r)][ˌrepju'teiʃən] ,
jeopardize their reputations ,
危害 他们的 声誉 ,

还有那些毫不知情的家庭主妇，她们会从某些面包师那里购买面包，因为他们每条面包的价格比其他公司便宜几分钱，而那些公司不愿损害自己的声誉。

[ɪz] [ɪn'deɪndʒərɪŋ] [ðə; ði] [helθ] [ɒv; əv][hɜː(r); hə(r)]['fæməli] .
is endangering the health of her family .
是 危及 这 健康 的 她 家庭 .

正在危害她家人的健康。

[ai] [pə'tɪkjələli] [wɔːn] [maɪ] ['ridər] [ə'genst] ['beɪkəz] [siːkɪŋ] ['kʌstəməz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [reɪts] ; [ðeɪ]
I particularly warn my readers against bakers seeking customers by cutting rates ; they
我 特别 警告 我的 读者 反对 面包师 寻求 顾客 经过 切割 利率 ; 他们
['kænɒt]
cannot
不能

我特别提醒读者，要提防那些通过降价招揽顾客的面包师；他们不能这样做。

[sə'plaɪ] [gʊd] [bred] [æt; ət] [ləʊ] [reɪts] [wɪ'ðaʊt] ['juːzɪŋ][ɪn'fɪəriə(r)]['flaʊə(r)] .
supply good bread at low rates without using inferior flour .
供应 好的 面包 在 低的 利率 没有 使用 下 面粉 .

以低廉的价格提供优质面包，且不使用劣质面粉。

[həʊm] - [meɪd] [bred] . — [tuː; tə] [meɪk] [gʊd] [bred] [ɔː(r)][rəʊlz] , [teɪk] [faɪv] [pə'teɪtəʊz] ; [piːl]
Home - made Bread . — To make good bread or rolls , take five potatoes ; peel
家 - 制成 面包 . — 到 制作 好的 面包 或者 卷 , 拿 五 土豆 ; 果皮
[ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ʌp] ,
and cut them up ,
和 切 他们 向上 ,

自制面包——要做出美味的面包或小面包卷，取五个土豆；削皮切块，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ; [wen] [dʌn] ,
and boil in water enough to cover them ; when done ,
和 煮 在 水 足够的 到 覆盖 他们 ; 什么时候 完毕 ,

用足够的水煮沸，水量要能没过食材；煮熟后，

[mæʃ] [ðem; ðəm] [smuːð] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] ; [wen] [kuːl] ,
mash them smooth in the water in which they were boiled ; when cool ,
捣碎 他们 光滑的 在 这 水 在 哪个 他们 是 煮沸 ; 什么时候 凉爽的 ,

将它们在煮沸的水中捣成泥状；冷却后，

[nɒt][kəʊld] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv]['lɪkwɪd] [ji:st] , [ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ][sɔːlt]
not cold , add a gill of liquid yeast , a dessert - spoonful of sugar , a salt
不是 寒冷的 , 添加 一个 鳃 的 液体 酵母 , 一个 甜点 - 一勺 的 糖 , 一个 盐
- ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] ,
- tablespoonful of lard ,
- 一汤匙 的 猪油 ,

不要放凉，加入一吉尔液体酵母、一甜点勺糖、一汤匙盐猪油，

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
and a pint of flour .
和 一个 品脱 的 面粉 .

还有一品脱面粉。

[mɪks][tə'geðə(r)] ['laɪtli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['pæsti; 'peɪsti] , ['stɪki] [kən'sɪstənsi] ;
Mix together lightly until it is of a pasty , sticky consistency ;
混合 一起 轻轻 直到 它 是 的 一个 糊状物 , 黏 一致性 ;

轻轻搅拌至呈糊状粘稠状；

['kʌvə(r)][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [tuː; tə][raɪz] ;
cover and set it in a warm place to rise ;
覆盖 和 放 它 在 一个 温暖的 地方 到 上升 ;

盖好，放在温暖的地方发酵；

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [raɪz][ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd] [lʊk] ['ɔːlməʊst][laɪk] [ji:st] .
it will rise in two or three hours , and should look almost like yeast .
它 将要 上升 在 二 或者 三 小时 , 和 应该 看 几乎 喜欢 酵母 .

两三个小时后它会膨胀起来，看起来应该很像酵母。

[stɜː(r)]['ɪntuː] [ðɪs] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] , [ɪf] ['nesəsəri] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;
Stir into this three pints of flour and , if necessary , a little cold water ;
搅拌 进入 这 三 品脱 的 面粉 和 , 如果 必要的 , 一个 小的 寒冷的 水 ;

将三品脱面粉拌入其中，必要时可加入少许冷水；

[ðə; ði] [dəʊ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['rɑːðə(r)] [sɒft] , [ænd; ənd] [niːd] [nɒt][biː; bi] [niːd] [mɔː(r)][ðæn; ðən][hɑːf]
the dough should be rather soft , and need not be kneaded more than half
这 面团 应该 是 相当 柔软的 , 和 需要 不是 是 揉捏 更多的 比 一半
[æn; ən]['aʊə(r)] .
an hour .
一个 小时 .

面团应该比较软，揉面时间不要超过半小时。

[set][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [wɔːm] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] ;
Set in a moderately warm place for four hours ;
放 在 一个 中等程度 温暖的 地方 为了 四 小时 ;

置于温度适中的地方放置四小时；

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [naʊ] ['redi] [tuː; tə][biː; bi] [ʃeɪpt] ['ɪntuː] [ləʊvz] [ænd; ənd] [beɪkt] ;
it is now ready to be shaped into loaves and baked ;
它 是 现在 准备好 到 是 形状 进入 面包 和 烘焙 ;

现在可以把它做成面包并烘烤了；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə] [pʊʃ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [frɒm; frəm][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði] [bred] - [pæn] ,
but it is better to push it down from the sides of the bread - pan ,
但 它 是 更好的 到 推 它 向下 从 这 侧面 的 这 面包 - 平底锅 ,

但最好是从面包模具的侧面向下按压。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [ə'gen] [ænd; ənd] [ə'gen] , [ʌn'tɪl][ðə; ði] [θɜːd] [taɪm] , [wɪtʃ] [ɪz] ['æmpl] .
and let it rise again and again , until the third time , which is ample .
和 让 它 上升 再次 和 再次 , 直到 这 第三 时间 , 哪个 是 充足 .

让它一次又一次地发酵，直到第三次，第三次就足够了。

[niːd] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ænd; ənd] [ɪf] [tuː] [sɒft] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['flaʊə(r)] .
Knead until smooth , and if too soft , add a little more flour .
揉 直到 光滑的 , 和 如果 也 柔软的 , 添加 一个 小的 更多的 面粉 .

揉至光滑，如果太软，可以再加一点面粉。

[fɔː(r); fə(r)][rəʊlz] , [rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [raʊndz] .
For rolls , roll out and cut into rounds .
为了 卷 , 卷 出去 和 切 进入 回合 .

如果要做卷饼，擀开后切成圆形即可。

[juːz] [ðə; ði] ['rəʊlɪŋ] - [pɪn] ['slaɪtli] , ['bætə(r)] , [ænd; ənd] [fəʊld] .
Use the rolling - pin slightly , batter , and fold .
使用 这 滚动 - 别针 轻微地 , 连击 , 和 折叠 .

用擀面杖轻轻擀一下，拌入面糊，然后折叠。

['beɪkɪŋ] - [pænz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [griːzd] .
Baking - pans should be well greased .
烘烤 - 平底锅 应该 是 出色地 涂油 .

烤盘应该涂抹足够的油脂。

[sɔːlt][ɪz]['ɔːlweɪz] [juːst] [ɪn] [bred] - ['meɪkɪŋ] , [nɒt]['əʊnli][ɒn] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv][ɪts]['fleɪvə(r)] , [wɪtʃ]
Salt is always used in bread - making , not only on account of its flavor , which
盐 是 总是 用过的 在 面包 - 制作 , 不是 仅有的 在 帐户 的 它是 味道 , 哪个
[di'strɔi] [ðə; ði]
destroys the
摧毁 这

盐在面包制作中总是要用的，不仅仅是因为它的味道，盐还会破坏面包的风味。

[ɪn'sɪpɪd] , [rɔː] [teɪst] [ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [bʌt; bət][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ði] [dəʊ] [raɪz]['betə(r)]
insipid , raw taste of the flour , but because it makes the dough rise better
平淡 , 生的 品尝 的 这 面粉 , 但 因为 它 制作 这 面团 上升 更好的
.
.
.

面粉味道寡淡，像生面粉一样，但因为这样能让面团更好地发酵。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ðeəfɔː(r)] ['haɪli] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɒv; əv][ðə; ði][best] ['kwɒləti] ,
It is therefore highly important that it should be of the best quality ,
它 是 所以 高度 重要的 那 它 应该 是 的 这 最好的 质量 ,

因此，确保其质量上乘至关重要。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][æn; ən] [ə'fɪnəti] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['kɪdniz] [ænd; ənd]['ʌðə(r)]['ɔːrgənz] , [ænd; ənd]
as it has an affinity for the kidneys and other organs , and
作为 它 有 一个 亲和力 为了 这 肾脏 和 其他 器官 , 和
[ækts][ə'pɒn][ðem; ðəm] ['paʊəfəli] .
acts upon them powerfully .
行为 之上 他们 强大的 .

因为它对肾脏和其他器官有亲和力，并能强烈作用于这些器官。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [smɔːlɪst] ['aɪtəm][ɪn][ðə; ði] [ɪk'spens] [ɒv; əv][ə; eɪ]['fæməli] ,
As it is the smallest item in the expense of a family ,
作为 它 是 这 最小 物品 在 这 费用 的 一个 家庭 ,

由于它是家庭开支中最小的一项，

[nəʊ] [peɪnz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [speəd] [ɪn][prə'kjʊərɪŋ][ðə; ði][best][ɪn] ['mɑːkɪt] .
no pains should be spared in procuring the best in market .
不 疼痛 应该 是 幸存 在 采购 这 最好的 在 市场 .

为了采购市场上最好的产品，应该不遗余力。

[ə'merɪkən] [ˌmænju'fæktʃərəz][hæv; həv] [nɒt] [æz; əz] [jet] [meɪd] [ə; eɪ][sɔːlt] [friː] [frɒm; frəm] ['fɒrən] ['fleɪvəz]
American manufacturers have not as yet made a salt free from foreign flavors
美国人 制造商 有 不是 作为 然而 制成 一个 盐 自由的 从 外国的 口味
[ænd; ənd]['suːtəb(ə)l][tuː; tə] ['delɪkət] ['kʊkəri] ;
and suitable to delicate cookery ;
和 合适的 到 精美的 烹饪 ;

美国制造商尚未生产出不含异味且适合精致烹饪的盐;

[ɪts][pɪ'kjuːliə(r)] ['fɪʃi] ['fleɪvə(r)][ɪz] [əb'dʒekʃənəbl] ,
its peculiar fishy flavor is objectionable ,
它是 奇特 腥 味道 是 令人反感的 ,

它那股怪异的鱼腥味令人反感。

[ænd; ənd] [gɪvz] [tuː; tə] [bred] [ə; eɪ] [teɪst] [ðæt] [liːdz] [ðə; ði]['iːtə(r)] [ˌðeər'ɒv] [tuː; tə][ɪ'mædʒɪn][ˌaɪ 'tiː]
and gives to bread a taste that leads the eater thereof to imagine it
和 给予 到 面包 一个 品尝 那 线索 这 食客 其中 到 想象 它
[hæd; həd] [biːn] [slaɪst] [wɪð] [ə; eɪ] [fɪʃ] - [naɪf] .
had been sliced with a fish - knife .
有 到过 切片 和 一个 鱼 - 刀 .

并使面包尝起来像用鱼刀切过一样。

[məʊst][ɒv; əv][ðə; ði] ['liːdɪŋ] ['grəusəz] [sel] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] [sɔːlt] [ðæt] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['væljuəb(ə)l] [ə'sɪstənt]
Most of the leading grocers sell an English salt that is a very valuable assistant
最多 的 这 领导 杂货商 卖 一个 英语 盐 那 是 一个 非常 有价值的 助手
[ɪn] [bred] - ['meɪkɪŋ] .
in bread - making .
在 面包 - 制作 .

大多数大型杂货店都出售一种英国盐，它是制作面包的得力助手。

[meɪz] [ɔː(r)]['ɪndiən] [kɔːn] [ɪz][ðə; ði]['nəʊblɪst][ɒv; əv][ðə; ði]['sɪəriəl] [græs] ,
Maize or Indian Corn is the noblest of the cereal grasses ,
玉米 或者 印度 玉米 是 这 最高贵 的 这 谷物 草 ,

玉米或印度玉米是谷类作物中最尊贵的品种。

[ænd; ənd] [dɪ'zɜːvs] ['aʊə(r)]['lɪbərəl] ['pætrənɪdʒ] [ænd; ənd] ['kɒnstənt] [preɪz] .
and deserves our liberal patronage and constant praise .
和 值得 我们的 自由主义 赞助 和 持续的 称赞 .

值得我们慷慨支持和持续赞扬。

[frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [prə'djuːst] [æn; ən] ['ɪnfɪnət] [və'raɪəti][ɒv; əv] [nju'trɪʃəs] [fuːd] ,
From it can be produced an infinite variety of nutritious food ,
从 它 能 是 生产 一个 无限 种类 的 营养丰富的 食物 ,

它可以生产出种类繁多的营养食品。

[frɒm; frəm] ['tɛnəsənz] " ['dʌski] [ləʊf] [ðæt] [smelt] [ɒv; əv] [həʊm] " [tuː; tə][ðə; ði]['sɪmp(ə)l] " [həʊ] [keɪk] "
from Tennyson's " dusky loaf that smelt of home " to the simple " hoe cake "
从 丁尼生的 " 昏暗 面包 那 冶炼 的 家 " 到 这 简单的 " 锄 蛋糕 "
[ɒv; əv] " [əʊld] [blæk] [dʒəʊ] .
of " Old Black Joe .
的 " 老的 黑色的 乔 .

从丁尼生的“散发着家乡气息的暗褐色面包”到“老黑乔”的简单“锄头蛋糕”。

" [tuː; tə] [ɪ'njuːməreɪt] [ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði] [gʊd] [θɪŋz] [prə'djuːst] [frɒm; frəm] [kɔːn] [wʊd] [meɪk] [ə; eɪ]
" To enumerate all of the good things produced from corn would make a
" 到 枚举 全部 的 这 好的 事物 生产 从 玉米 会 制作 一个
['vɒljuːm] [faɪv] [taɪmz] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] .
volume five times the size of this little book .
体积 五 时代 这 尺寸 的 这 小的 书 .

“要列举出玉米所能生产的所有好东西，恐怕要写成一本比这本小册子厚五倍的书。”

[ɪ'nʌf] [hæz; həz] [biːn] [sed] [tuː; tə] ['præktɪkli] ['demənstreɪt] [ðə; ði] [nə'sesəti] [ɒv; əv]['aʊə(r)]
Enough has been said to practically demonstrate the necessity of our
足够的 有 到过 说 到 几乎 证明 这 必要性 的 我们的

以上论述已足以从实际层面证明我们这样做的必要性。

['biːɪŋ] [æt; ət][ɔːl] [taɪmz] [ə'weə(r)][ɒv; əv][ɪts] ['eksələnt] ['kwɒlətiz] , [ɪf] [wiː; wi]['væljuː] [helθ] [ænd; ənd]
being at all times aware of its excellent qualities , if we value health and
存在 在 全部 时代 意识到的 的 它是 出色的 品质 , 如果 我们 价值 健康 和
['sʌbsɪkwənt] ['hæpinəs] .
subsequent happiness .
随后的 幸福 .

如果我们珍视健康和随之而来的幸福，就应该时刻意识到它的优良品质。

[ɪn] [ə'merɪkə] [nəʊ]['næʃ(ə)nəl] ['kwestʃən] [ɪz][ɒv; əv][mɔː(r)] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [ðæn; ðən][ðə; ði] [sək'ses] [ɔː(r)]['feɪljə(r)]
In America no national question is of more importance than the success or failure
在 美国 不 国家的 问题 是 的 更多的 重要性 比 这 成功 或者 失败
[ɒv; əv][ðə; ði] [kɔːn] [krɒp] .
of the corn crop .
的 这 玉米 庄稼 .

在美国，没有什么国家大事比玉米收成的成败更重要。

[ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː] [dɪ'pendz] [ðə; ði] [sək'ses] [nɒt]['əʊnli][ɒv; əv] [lɑːdʒ] ['bɪznəs] ['entəpraɪzɪz] , [bʌt; bət][ɒv; əv]
Upon it depends the success not only of large business enterprises , but of
之上 它 取决于 这 成功 不是 仅有的 的 大的 商业 企业 , 但 的
['bɪznəs] ['sentəz] .
business centres .
商业 中心 .

它不仅关系到大型商业企业的成败，也关系到商业中心的成败。

['nɪəli] [ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði][ɪm'pɔːt(ə)nt] [də'mestɪk] ['ænɪmlz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [æz; əz] [fuːd] [ɑː(r); ə(r)] [fed]
Nearly all of the important domestic animals that are used as food are fed
几乎 全部 的 这 重要的 国内的 动物 那 是 用过的 作为 食物 是 美联储
[ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː] [ɪk'skluːsɪvli] ,
upon it exclusively ,
之上 它 只 ,

几乎所有重要的食用家畜都只以这种动物为饲料。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌpɒpju'leɪʃ(ə)n] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː] — [də'rektli] [ɔː(r)]
and a large percentage of the population depends upon it — directly or
和 一个 大的 百分比 的 这 人口 取决于 之上 它 — 直接地 或者
[ˌɪndə'rektli; ˌɪndaɪ'rektli] — [fɔː(r); fə(r)] ['veri] [ɪg'zɪstəns] ,
indirectly — for very existence ,
间接 — 为了 非常 存在 ,

很大一部分人口的生存都依赖于它——无论是直接的还是间接的。

[wɪtʃ] [ɪz] [kən'kluːsɪv] ['evɪdəns] [ðæt] [ə; eɪ]['feɪljə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] [ɪm'pɔːt(ə)nt]['sɪəriəl] [miːnz] [stɑː'veɪʃ(ə)n]
which is conclusive evidence that a failure of this important cereal means starvation
哪个 是 确凿 证据 那 一个 失败 的 这 重要的 谷物 方法 饥饿
[ænd; ənd] ['bæŋkrʌptsi] [tuː; tə] ['meni] ,
and bankruptcy to many ,
和 破产 到 许多 ,

这足以证明，这种重要谷物的歉收意味着许多人将面临饥饿和破产。

[wɪtʃ] [ðə; ði]['feɪljə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [wiːt] [krɒp] [wʊd] [nɒt] [ɪ'fekt] .
which the failure of the wheat crop would not effect .
哪个 这 失败 的 这 小麦 庄稼 会 不是 影响 .

但小麦歉收不会对其产生影响。

[kɔːn] [bred] . — [sɪft] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [iːtʃ] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] ,
Corn Bread . — Sift half a pound each of corn meal and flour ,
玉米 面包 . — 筛 一半 一个 磅 每个 的 玉米 一顿饭 和 面粉 ,

玉米面包——将半磅玉米粉和半磅面粉过筛，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][skænt] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [wiːt] [ˈbeɪkɪŋ]
add a scant teaspoonful of salt and a tablespoonful of wheat baking
添加 一个 稀少 一茶匙 的 盐 和 一个 一汤匙 的 小麦 烘烤
[ˈpaʊdə(r)] .
powder .
粉末 .

加入一小勺盐和一汤匙小麦泡打粉。

[biːt] [təˈgeðə(r)] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)] , [tuː] [egz] , [ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)]
Beat together one ounce of powdered sugar , two eggs , and one ounce of butter
打 一起 一 盎司 的 粉末状 糖 , 二 鸡蛋 , 和 一 盎司 的 黄油
;
;
;

将一盎司糖粉、两个鸡蛋和一盎司黄油搅拌均匀；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðiːz] [tuː; tə][ðə; ði][ˈflaʊə(r)] ; [ðen] [ˈgrædʒuəli][ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈnɪəli] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] ,
add these to the flour ; then gradually add nearly a pint of milk ,
添加 这些 到 这 面粉 ; 然后 逐步地 添加 几乎 一个 品脱 的 牛奶 ,

将这些材料加入面粉中；然后逐渐加入近一品脱牛奶，

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] [ˈbætə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] [ˈʌv(ə)n] .
to make a thin batter , and bake in a hot oven .
到 制作 一个 薄的 连击 , 和 烤 在 一个 热的 烤箱 .

制成稀面糊，放入高温烤箱烘烤。

[kɔːn] - [miːl] [ˈkʌstəd] . — [biːt] [ʌp] [θriː] [egz] ;
Corn - meal Custard . — Beat up three eggs ;
玉米 - 一顿饭 蛋奶冻 . — 打 向上 三 鸡蛋 ;

玉米粉蛋奶冻——打三个鸡蛋；

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [iːtʃ] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)]
add to them a quart of milk and an ounce each of butter
添加 到 他们 一个 夸脱 的 牛奶 和 一个 盎司 每个 的 黄油
[ænd; ənd][ˈʃʊgə(r)] .
and sugar .
和 糖 .

加入一夸脱牛奶，以及一盎司黄油和一盎司糖。

[mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ˈgrædʒuəli][ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈveri] [faɪn] [kɔːn] [miːl] ;
Mix and add gradually a quarter of a pound of very fine corn meal ;
混合 和 添加 逐步地 一个 四分之一 的 一个 磅 的 非常 美好的 玉米 一顿饭 ;
[ˈfleɪvə(r)] [wɪð] [ˈnʌtmeg] .
flavor with nutmeg .
味道 和 肉豆蔻 .

混合并逐渐加入四分之一磅细玉米粉；用肉豆蔻调味。

[pɔː(r)][ˈɪntuː] [ˈkʌstəd] [kʌps] , [ænd; ənd] [bɔɪl]
Pour into custard cups , and boil
倒 进入 蛋奶冻 杯子 , 和 熬

倒入蛋奶沙司杯中，煮沸

[ɔː(r)] [stiːm] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ˈmɪnɪts] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][ə; eɪ][ˈməʊmənt][tuː; tə]
or steam for ten minutes ; then put them in the oven a moment to
或者 蒸汽 为了 十 分钟 ; 然后 放 他们 在 这 烤箱 一个 片刻 到
[braʊn] [ɒn][tɒp] .
brown on top .
棕色的 在 顶部 .

或者蒸十分钟；然后放入烤箱烤一会儿，使表面呈金黄色。

['bɒstən] [braʊn] [bred] . — [sɪft] [tə'geðə(r)] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [iːtʃ] [ɒv; əv] [raɪ] [ænd; ənd] [wiːt] ['flaʊə(r)] ,
Boston Brown Bread . — Sift together half a pound each of rye and wheat flour ,
波士顿 棕色的 面包 . — 筛 一起 一半 一个 磅 每个 的 黑麦 和 小麦 面粉 ,

波士顿棕面包——将半磅黑麦粉和半磅小麦粉一起过筛，

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] , [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,
one pound of corn meal , one heaping teaspoonful of salt , a heaping tablespoonful of brown sugar ,
一 磅 的 玉米 一顿饭 , 一 堆积 一茶匙 的 盐 , 一个 堆积 一汤匙 的 棕色的 糖 ,

一磅玉米粉，一满茶匙盐，一满汤匙红糖，

[ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
and one of wheat baking powder .
和 一 的 小麦 烘烤 粉末 .

还有一种小麦泡打粉。

[wɒʃ] , [piːl] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [tuː] ['miːdiəm] - [saɪzd] [pə'teɪtəʊz] ; [rʌb] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;
Wash , peel , and boil two medium - sized potatoes ; rub them through a sieve ;
洗 , 果皮 , 和 熬 二 中等的 - 尺寸 土豆 ; 擦 他们 通过 一个 筛 ;

将两个中等大小的土豆洗净、去皮、煮熟；然后用筛子搓碎；

[θɪn] [aʊt] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] [wɪð] ['nɪəli] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [juːz] [ðɪs] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['bætə(r)] .
thin out the potato with nearly a pint of water , and use this to make the batter .
薄的 出去 这 土豆 和 几乎 一个 品脱 的 水 , 和 使用 这 到 制作 这 连击 .

将土豆泥用近一品脱水稀释，然后用这种稀释后的土豆泥制作面糊。

[pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [wel] - [griːzd] [məʊldz] ['hævɪŋ] ['kʌvəz] ;
Pour it into well - greased moulds having covers ;
倒 它 进入 出色地 - 涂油 模具 拥有 封面 ;

将混合物倒入涂抹了油脂的带盖模具中；

[set] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [wɪ'ðɪn] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊldz] ,
set them into hot water to within two inches of the top of the moulds ,
放 他们 进入 热的 水 到 之内 二 英寸 的 这 顶部 的 这 模具 ,

将它们放入热水中，水位距离模具顶部两英寸。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kʌvə(r)] ,
and boil for two hours ; then take them out of the water , remove the cover ,
和 熬 为了 二 小时 ; 然后 拿 他们 出去 的 这 水 , 消除 这 覆盖 ,

煮两个小时；然后将它们从水中取出，揭开盖子，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
and place them in the oven for twenty minutes .
和 地方 他们 在 这 烤箱 为了 二十 分钟 .

然后将它们放入烤箱烤20分钟。

[ə; eɪ] ['bɒstən] [braʊn] [bred] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [pʊt] [ʌp] [baɪ] [ðə; ði] ['bɒstən] ['sɪəriəl] [ˌmænju'fæktʃərɪŋ] ['kʌmpəni]
A Boston brown bread preparation put up by the Boston Cereal Manufacturing Company
一个 波士顿 棕色的 面包 准备 放 向上 经过 这 波士顿 谷物 制造业 公司
[ɪz] [æn; ən] ['ɑːtɪk(ə)l] [ɒv; əv] [fuːd] [kwaɪt] ['riːs(ə)ntli] [ˌɪntrə'djuːst] ,
is an article of food quite recently introduced ,
是 一个 文章 的 食物 相当 最近 介绍 ,

波士顿谷物制造公司推出的波士顿棕面包是一种近期才上市的食品。

[wɪtʃ] [seɪvz] [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['dɪfɪkəlt] ['diːteɪlz] ['nesəsəri] [tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] ['eksələnt] [njuː] ['ɪŋɡlənd] [ləʊf] .
which saves much of the difficult details necessary to make this excellent New England loaf .
哪个 保存 很多 的 这 难的 细节 必要的 到 制作 这 出色的 新的 英格兰 面包 .

这样就省去了制作这款美味的新英格兰面包所需的许多繁琐细节。

[meɪz] ['mʌfɪn] . — [ðɪs] ['veri] ['leɪtɪst] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [dɪ'zɜːvs] ['speʃ(ə)l] ['menʃ(ə)n] ,
Maize Muffins . — This very latest preparation deserves special mention ,
玉米 松饼 . — 这 非常 最新的 准备 值得 特别的 提到 ,

玉米松饼——这种最新推出的松饼值得特别一提。

[æz; əz] ['biːɪŋ] [ðə; ði] [haɪɪst] [ænd; ənd] [məʊst] [ˌsaɪən'tɪfɪk] ['prɒdʌkt] [ɒv; əv] [kɔːn] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [ˌɪntrə'djuːst] [fɔː(r); fə(r)] ['pʌblɪk] [kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] .
as being the highest and most scientific product of corn that has been introduced for public consideration .
作为 存在 这 最高 和 最多 科学 产品 的 玉米 那 有 到过 介绍 为了 民众 考虑 .

作为迄今为止向公众推出的最高品质、最科学的玉米产品。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nəʊn] [æz; əz] ['ʃredɪd] [meɪz] ,
It is known as shredded maize ,
它 是 已知 作为 碎 玉米 ,

它被称为碎玉米，

[ænd; ənd] [frɒm; frəm] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [məʊst] ['eksələnt] ['pɒrɪdʒ] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [ɪn] [ten] ['mɪnɪts] .
and from it a most excellent porridge can be made in ten minutes .
和 从 它 一个 最多 出色的 稀饭 能 是 制成 在 十 分钟 .

用它十分钟就能煮出一碗非常美味的粥。

['ɡrɪdl] [keɪks] , [swiːt] ['pʊdɪŋz] , [ænd; ənd] [ɪ'speʃəli]
Griddle cakes , sweet puddings , and especially
烤盘 蛋糕 , 甜的 布丁 , 和 尤其

煎饼、甜布丁，尤其是

['brekfəst] [rəʊlz] [meɪd] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'laɪtf(ə)l] .
breakfast rolls made of it are delightful .
早餐 卷 制成 的 它 是 愉快 .

用它做的早餐卷非常美味。

[məʊst] ['eksələnt] ['mʌfɪn] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'peəd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
Most excellent muffins are prepared as follows :
最多 出色的 松饼 是 准备 作为 跟随 :

大多数美味的松饼都是按以下方法制作的：

[mɪks] [tə'ɡeðə(r)] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃredɪd] [meɪz] , [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [hɒt] [mɪlk] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Mix together one pound of shredded maize , one pint of hot milk , a teaspoonful of salt ,
混合 一起 一 磅 的 碎 玉米 , 一 品脱 的 热的 牛奶 , 一个 一茶匙 的 盐 ,

将一磅碎玉米、一品脱热牛奶和一茶匙盐混合在一起。

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ; [let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] , [ænd; ənd] [wɪsk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['biːt(ə)n] [egz] ,
and one ounce of butter ; let it cool , and whisk into it three beaten eggs ,
和 一 盎司 的 黄油 ; 让 它 凉爽的 , 和 拂 进入 它 三 被打败 鸡蛋 ,

加入一盎司黄油；待其冷却后，将三个打散的鸡蛋搅拌入其中。

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːnˌful] [ɒv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ; [mɪks] ['θʌrəli] ;
one ounce of sugar , and two teaspoonfuls of wheat baking powder ; mix thoroughly ;
一 盎司 的 糖 , 和 二 茶匙 的 小麦 烘烤 粉末 ; 混合 彻底 ;

一盎司糖，两茶匙小麦泡打粉；充分混合；

[hɑːf] [fɪl] [ðə; ði] ['mʌfɪn] - [rɪŋz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .
half fill the muffin - rings , and bake in a hot oven .
一半 充满 这 松饼 - 戒指 , 和 烤 在 一个 热的 烤箱 .

将松饼模具填至一半满，放入高温烤箱烘烤。

['greɪəm] ['mʌfɪn] . — [sɪft][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['greɪəm] ['flaʊə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Graham Muffins . — Sift one quart of graham flour , half a teaspoonful of salt ,
格雷厄姆 松饼 . — 筛 一 夸脱 的 格雷厄姆 面粉 , 一半 一个 一茶匙 的 盐 ,

全麦松饼——将一夸脱全麦面粉、半茶匙盐过筛，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] ['biːt(ə)n] [egz] ,
and a heaping tablespoonful of wheat baking powder ; add two ounces of butter and two beaten eggs ,
和 一个 堆积 一汤匙 的 小麦 烘烤 粉末 ; 添加 二 盎司 的 黄油 和 二 被打败 鸡蛋 ,

加入一大勺小麦泡打粉；加入两盎司黄油和两个打散的鸡蛋，

[wɪð] [mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] .
with milk enough to make a thin batter .
和 牛奶 足够的 到 制作 一个 薄的 连击 .

加入适量牛奶，调成稀面糊。

[mɪks] .
Mix .
混合 .

混合。

[hɑːf] [fɪl] [ðə; ði] [griːzd] ['mʌfɪn] - [rɪŋz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Half fill the greased muffin - rings , and bake in a quick oven .
一半 充满 这 涂油 松饼 - 戒指 , 和 烤 在 一个 快的 烤箱 .

将抹了油的松饼圈填至一半满，放入烤箱快速烘烤。

['brekfəst] ['bɪskɪts] . — [sɪft][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Breakfast Biscuits . — Sift one quart of flour , half a teaspoonful of salt ,
早餐 饼干 . — 筛 一 夸脱 的 面粉 , 一半 一个 一茶匙 的 盐 ,

早餐饼干——将一夸脱面粉、半茶匙盐过筛，

[ænd; ənd][ə; eɪ][skænt] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ;
and a scant tablespoonful of wheat baking powder ; add half an ounce of butter ;
和 一个 稀少 一汤匙 的 小麦 烘烤 粉末 ; 添加 一半 一个 盎司 的 黄油 ;

加入一小勺小麦泡打粉；加入半盎司黄油；

[mɪks] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['bætə(r)] ;
mix together , and add milk enough to make a batter ;
混合 一起 , 和 添加 牛奶 足够的 到 制作 一个 连击 ;

将所有材料混合，然后加入足够的牛奶制成面糊；

[rəʊl] [aʊt] [ðə; ði] [dəʊ] [ɒn] [ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] ; [dredʒ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['flaʊə(r)] ; [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] ['bɪskɪts] ;
roll out the dough on a floured board ; dredge it with flour ; cut out the biscuits ;
卷 出去 这 面团 在 一个 撒了面粉 木板 ; 疏通 它 和 面粉 ; 切 出去 这 饼干 ;

在撒了面粉的案板上擀开面团；裹上面粉；切出饼干；

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
place them on a buttered tin , and bake in a quick oven .
地方 他们 在 一个 涂黄油的 锡 , 和 烤 在 一个 快的 烤箱 .

将它们放在涂了黄油的烤盘上，放入烤箱快速烘烤。

[mɪlk] [bred] . — [sɪft] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Milk Bread . — Sift one and a half pounds of flour , a teaspoonful of salt ,
牛奶 面包 . — 筛 一 和 一个 一半 磅 的 面粉 , 一个 一茶匙 的 盐 ,

牛奶面包——将一磅半面粉、一茶匙盐过筛，

[hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [seɪm] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [tuː]
half an ounce of powdered sugar , same of melted butter , and two
一半 一个 盎司 的 粉末状 糖 , 相同的 的 融化 黄油 , 和 二

['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
tablespoonfuls of wheat baking powder .
汤匙 的 小麦 烘烤 粉末 .

半盎司糖粉，半盎司融化的黄油，以及两汤匙小麦泡打粉。

[sɪm]
Sim
西姆

西姆

[mɜr] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ;
mer a pint of milk ; let it cool ; add it to the flour ;
梅尔 一个 品脱 的 牛奶 ; 让 它 凉爽的 ; 添加 它 到 这 面粉 ;

取一品脱牛奶；待其冷却；加入面粉中；

[biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['pleɪtɪd] [naɪf] ; [ʃeɪp] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ləʊvz] .
beat it with a plated knife ; shape it into loaves .
打 它 和 一个 镀 刀 ; 形状 它 进入 面包 .

用刀将其打散；将其整形成面包状。

[let] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɪn] [wel] - [griːzd] [pænz] , ['kʌvəd] , [ðen] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ]
Let stand for half an hour in well - greased pans , covered , then bake in a
让 站立 为了 一半 一个 小时 在 出色地 - 涂油 平底锅 , 涵盖 , 然后 烤 在 一个

[kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
quick oven .
快的 烤箱 .

将面团放入抹了油的烤盘中，盖上盖子静置半小时，然后在烤箱中快速烘烤。

[rəʊld] - [wiːt] ['bɪskɪt] . — [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [iːtʃ] [ɒv; əv] [rəʊld] [wiːt] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] , [wʌn]
Rolled - wheat Biscuit . — Half a pint each of rolled wheat and flour , one
滚动 - 小麦 饼干 . — 一半 一个 品脱 每个 的 滚动 小麦 和 面粉 , 一

[ɒv; əv] [sɔːlt] ,
coffeespoonful of salt ,
一咖啡勺 的 盐 ,

小麦卷饼干——半品脱小麦卷和面粉，一咖啡勺盐，

[tuː] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [wiːt] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] , [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊɡə(r)] ,
two teaspoonfuls of wheat baking powder , one tablespoonful of powdered sugar ,
二 茶匙 的 小麦 烘烤 粉末 , 一 一汤匙 的 粉末状 糖 ,

两茶匙小麦泡打粉，一汤匙糖粉，

[ænd; ənd] [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɔː(r)] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] .
and one teaspoonful of lard or melted butter .
和 一 一茶匙 的 猪油 或者 融化 黄油 .

以及一茶匙猪油或融化的黄油。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈbætə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [smɔːl] [tɪnz] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n] .
Add milk enough to make a batter , and bake in small tins in a quick oven .
添加 牛奶 足够的 到 制作 一个 连击 , 和 烤 在 小的 罐头 在 一个 快的 烤箱 .

加入适量牛奶调成面糊，然后倒入小烤盘，放入高温烤箱烘烤。

[tuː; tə] [test] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] . — [θrəʊ] [ɒn] [ðə; ði] [flɔː(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [njuː] [ˈflaʊə(r)] ;
To Test the Oven . — Throw on the floor of the oven a tablespoonful of new flour ;
到 测试 这 烤箱 . — 扔 在 这 地面 的 这 烤箱 一个 一汤匙 的 新的 面粉 ;

测试烤箱——在烤箱底部撒一汤匙新面粉；

[ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [teɪks] [ˈfaɪə(r)] [ɔː(r)] [əˈsjuːmz] [ə; eɪ] [dɑːk] [braʊn] [ˈkʌlə(r)] , [ðə; ði] [ˈtemprətʃə(r)] [ɪz] [tuː] [haɪ] ,
if it takes fire or assumes a dark brown color , the temperature is too high ,
如果 它 需要 火 或者 假设 一个 黑暗的 棕色的 颜色 , 这 温度 是 也 高的 ,

如果它着火或变成深褐色，说明温度太高了。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [mʌst; məst] [biː; bi] [əˈlaʊd] [tuː; tə] [kuːl] .
and the oven must be allowed to cool .
和 这 烤箱 必须 是 允许 到 凉爽的 .

烤箱必须冷却下来。

[ɪf] [ðə; ði] [ˈflaʊə(r)] [rɪˈmeɪnz] [waɪt] [ˈɑːftə(r)] [ðə; ði] [læps] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈsekəndz; sɪˈkɒndz] , [ðə; ði] [ˈtemprətʃə(r)] [ɪz] [tuː] [ləʊ] .
If the flour remains white after the lapse of a few seconds , the temperature is too low .
如果 这 面粉 遗迹 白色的 后 这 失效 的 一个 很少 秒 , 这 温度 是 也 低的 .

如果几秒钟后面粉仍然是白色的，说明温度太低了。

[wen] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [ɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈprɒpə(r)] [ˈtemprətʃə(r)] [ðə; ði] [ˈflaʊə(r)] [wɪl] [tɜːn] [ə; eɪ] [ˈbraʊnɪʃ] [ˈjeləʊ] [ænd; ənd] [lʊk] [ˈslaɪtli] [skɔːtʃt] .
When the oven is of the proper temperature the flour will turn a brownish yellow and look slightly scorched .
什么时候 这 烤箱 是 的 这 恰当的 温度 这 面粉 将要 转动 一个 棕褐色 黄色的 和 看 轻微地 烧焦的 .

当烤箱达到合适的温度时，面粉会变成棕黄色，看起来略微焦糊。

[təʊst] .
TOAST .
吐司 .

吐司。

[təʊst] [ɪz] [ˈveri] [ˈpælətəb(ə)l] [ænd; ənd] [daɪˈdʒestəbl; dɪˈdʒestəbl] [wen] [ˈprɒpəli] [prɪˈpeəd] .
Toast is very palatable and digestible when properly prepared .
吐司 是 非常 可口的 和 可消化 什么时候 适当地 准备 .

只要烹制得当，吐司就非常美味且易于消化。

['meni] [siːm] [tuː; tə] [θɪŋk] [ðæt] [ðeɪ] [hæv; həv] [meɪd] [təʊst] [wen] [ðeɪ] [braʊn] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] .
Many seem to think that they have made toast when they brown the outside of a slice of bread .
许多 似乎 到 思考 那 他们 有 制成 吐司 什么时候 他们 棕色的 这 外部 的 一个 片 的 面包 .

很多人似乎认为，只要把面包片的外皮烤至金黄，就等于烤好了吐司。

[hæv; həv] [ðeɪ] ?
Have they ?
有 他们 ?

真的吗?

[ðə; ði] ['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [təʊst] [ɪz] [tuː; tə] [ɪ'væpəreɪt] [ɔːl] ['mɔɪstʃə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bred] ,
The object in making toast is to evaporate all moisture from the bread ,
这 目的 在 制作 吐司 是 到 蒸发 全部 水分 从 这 面包 ,

烤面包的目的是使面包中的水分完全蒸发掉。

[ænd; ənd] ['həʊldɪŋ] [ə; eɪ] [slaɪs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tuː; tə] [sɪndʒ] [dʌz] [nɒt] [ə'kʌmplɪʃ] [ðɪs] ;
and holding a slice over the fire to singe does not accomplish this ;
和 保持 一个 片 超过 这 火 到 一盘司 做 不是 完成 这 ;

将一片面包放在火上烤焦并不能达到这个目的;

[ˌaɪ 'tiː] ['əʊnli] [wɔːm] [ðə; ði] ['mɔɪstʃə(r)] , ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bred] ['dəʊi] [ænd; ənd] [dɪ'saɪdɪdli] [ˌɪndɪ'dʒestəbl] .
it only warms the moisture , making the inside of the bread doughy and decidedly indigestible .
它 仅有的 温暖 这 水分 , 制作 这 里面 的 这 面包 面团状的 和 绝对地 难以消化的 .

它只会使水分升温，使面包内部变得像面团一样，而且根本无法消化。

[ðə; ði] [truː] [wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː; tə] [kʌt] [ðə; ði] [bred] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,
The true way of preparing it is to cut the bread into slices a quarter of an inch thick ,
这 真的 方式 的 准备 它 是 到 切 这 面包 进入 切片 一个 四分之一 的 一个 英寸 厚的 ,

正确的做法是将面包切成四分之一英寸厚的片。

[trɪm] [ɒf] [ɔːl] [krʌst] , [pʊt] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɔː(r)] [pleɪt] ,
trim off all crust , put the slices in a pan or plate ,
修剪 离开 全部 地壳 , 放 这 切片 在 一个 平底锅 或者 盘子 ,

去掉所有面包皮，将切片放入平底锅或盘子中。

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] — [wɪtʃ] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [tuː] [hɒt] — [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [wen] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] ,
place them in the oven — which must not be too hot — take them out when a delicate brown ,
地方 他们 在 这 烤箱 — 哪个 必须 不是 是 也 热的 — 拿 他们 出去 什么时候 一个 精美的 棕色的 ,

将它们放入烤箱——烤箱温度不宜过高——烤至金黄色即可取出。

[ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [æt; ət] [wʌns] .
and butter at once .
和 黄油 在 一次 .

同时加入黄油。

[fɔː(r); fə(r)] [maɪ] [əʊn] [juːz] [ai] [draɪ] [ɔːl] [həʊm] - [meɪd] [bred] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] .
For my own use I dry all home - made bread in this manner .
为了 我的 自己的 使用 我 干燥 全部 家 - 制成 面包 在 这 方式 .

我自用的自制面包都是用这种方法烘干的。

[draɪ] [təʊst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði][fəʊldz][ɒv; əv][ə; eɪ]['næpkɪn] [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][hɒt] ;
Dry Toast should be served within the folds of a napkin if you wish to keep it hot ;
干燥 吐司 应该 是 服务 之内 这 折叠 的 一个 餐巾 如果 你 希望 到 保持 它 热的 ;

如果想保持烤面包的温度，应该用餐巾包裹着烤面包片上桌；

[təʊst] - [ræks] [ə'laʊ] [ðə; ði] [hiːt] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [ˌrekə'mendɪd] .
toast - racks allow the heat to escape , and they are not recommended .
吐司 - 货架 允许 这 热 到 逃脱 , 和 他们 是 不是 受到推崇的 .

烤面包架会让热量散失，因此不建议使用。

[dɪp] [təʊst] . — [prɪ'peə(r)][ðə; ði] [təʊst] [æz; əz] [ə'bʌv] [daɪ'rɛktɪd] ; [dɪp][ðə; ði] ['edʒɪz] ['ɪntuː][hɒt]['wɔːtə(r)] ['kwɪkli] ,
Dip Toast . — Prepare the toast as above directed ; dip the edges into hot water quickly ,
蘸 吐司 . — 准备 这 吐司 作为 多于 指导 ; 蘸 这 边缘 进入 热的 水 迅速地 ,

蘸水吐司——按照上述步骤准备吐司；快速将吐司边缘浸入热水中，

[ænd; ənd]['bʌtə(r)][æt; ət][wʌns] .
and butter at once .
和 黄油 在 一次 .

同时加入黄油。

[ðɪs] [ɪz]['ɔːlsəʊ] [kɔːld] ['wɔːtə(r)] [təʊst] .
This is also called water toast .
这 是 还 称为 水 吐司 .

这也被称为水吐司。

[mɪlk] [təʊst] . — [wet] [ðə; ði][pæn][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [wɪtʃ] [prɪ'vents] ['bɜːnɪŋ] .
Milk Toast . — Wet the pan to be used with cold water , which prevents burning .
牛奶 吐司 . — 湿的 这 平底锅 到 是 用过的 和 寒冷的 水 , 哪个 阻止 燃烧 .

牛奶吐司——用冷水润湿平底锅，防止烧焦。

[melt] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊəd] ['bʌtə(r)] ; [wɪsk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][hɒt] [mɪlk] ;
Melt an ounce of floured butter ; whisk into it a pint of hot milk ;
熔化 一个 盎司 的 撒了面粉 黄油 ; 拂 进入 它 一个 品脱 的 热的 牛奶 ;

将一盎司裹了面粉的黄油融化；将一品脱热牛奶搅拌进去；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ; ['sɪmə(r)] .
add a little salt ; simmer .
添加 一个 小的 盐 ; 煨 .

加少许盐；小火慢炖。

[prɪ'peə(r)][fɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [təʊst] ; [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ;
Prepare four slices of toast ; put them in a deep dish one at a time ;
准备 四 切片 的 吐司 ; 放 他们 在 一个 深的 盘子 一 在 一个 时间 ;

准备四片吐司；将它们一片一片地放入深盘中；

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] ,
pour a little of the milk over each ,
倒 一个 小的 的 这 牛奶 超过 每个 ,

在每个盘子上淋一点牛奶，

[ænd; ənd]['əʊvə(r)][ðə; ði][lɑːst][wʌn][pɔː(r)][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] .
and over the last one pour the remainder of the milk .
和 超过 这 最后的 一 倒 这 余 的 这 牛奶 .

然后将剩余的牛奶倒在最后一个碗上。

[ˈæntʃəvi] [təʊst] . — [ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə] [prɪˈpeə(r)] [ðɪs] [ˈæpɪtaɪzɪŋ] [dɪʃ] [ɪz] [æz; əz] [fˈɒləʊz] :
Anchovy Toast . — The best way to prepare this appetizing dish is as follows :
凤尾鱼 吐司 . — 这 最好的 方式 到 准备 这 令人垂涎的 盘子 是 作为 跟随 :

凤尾鱼吐司——这道美味佳肴的最佳做法如下：

[təʊst] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] [trɪm] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈniːtli] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː] [nɪə(r)] [ðə; ði] [reɪndʒ] [tuː; tə] [kiːp] [wɔːm] ;
Toast the bread and trim it neatly , and place it near the range to keep warm ;
吐司 这 面包 和 修剪 它 整齐地 , 和 地方 它 靠近 这 范围 到 保持 温暖的 ;

将面包烤至金黄，修整整齐，放在炉灶附近保温；

[nekst] [prɪˈpeə(r)] [ə; eɪ] " [dɪp] , " [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈɔːd(ə)n(ə)ri] [kriːm] [təʊst] ;
next prepare a " dip , " as for ordinary cream toast ;
下一个 准备 一个 " 蘸 , " 作为 为了 普通的 奶油 吐司 ;

接下来准备一份“蘸酱”，就像普通的奶油吐司蘸酱一样；

[spred] [ə; eɪ] [θɪn] [ˈleɪə(r)] [ɒv; əv] [ˈæntʃəvi] [peɪst] [ɒn] [iːtʃ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] ; [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ,
spread a thin layer of anchovy paste on each slice of bread ; place in a hot ,
传播 一个 薄的 层 的 凤尾鱼 粘贴 在 每个 片 的 面包 ; 地方 在 一个 热的 ,

在每片面包上涂抹一层薄薄的凤尾鱼酱；放入热的烤箱中，

[diːp] [dɪʃ] ; [pɔː(r)] [ðə; ði] [prɪˈpeəd] [kriːm] [ˈəʊvə(r)] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
deep dish ; pour the prepared cream over them , and serve .
深的 盘子 ; 倒 这 准备 奶油 超过 他们 , 和 服务 .

深盘；将准备好的奶油浇在上面，即可食用。

[klæm] [təʊst] . — [tʃɒp] [ʌp] [tuː] [ˈdʌz(ə)n] [smɔːl] [klæmz] [ˈɪntuː] [faɪn] [ˈpiːsɪz] ;
Clam Toast . — Chop up two dozen small clams into fine pieces ;
蛤 吐司 . — 劈 向上 二 打 小的 蛤蜊 进入 美好的 件 ;

蛤蜊吐司——将二十四只小蛤蜊切成小块；

[ˈsɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˈθɜːti] [ˈmɪnɪts] [ɪn] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [ˈkʌvə(r)] [ðem; ðəm] .
simmer for thirty minutes in hot water enough to cover them .
煨 为了 三十 分钟 在 热的 水 足够的 到 覆盖 他们 .

用热水煮三十分钟，水量要足以没过食材。

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [keɪˈen] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [wɔːm] [mɪlk] ;
Beat up the yolks of two eggs ; add a little cayenne and a gill of warmed milk ;
打 向上 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 ; 添加 一个 小的 辣椒 和 一个 鳃 的 温暖 牛奶 ;

将两个鸡蛋的蛋黄打散；加入少许辣椒粉和一小杯温牛奶；

[dɪˈzɒlv] [hɑːf] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [kəʊld] [mɪlk] ; [ˈsɪmə(r)] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] ;
dissolve half a teaspoonful of flour in a little cold milk ; simmer all together ;
溶解 一半 一个 一茶匙 的 面粉 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 ; 煨 全部 一起 ;

将半茶匙面粉溶于少量冷牛奶中；一起慢炖；

[pɔː(r)] [ˈəʊvə(r)] [ˈbʌtəd] [təʊst] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
pour over buttered toast , and serve .
倒 超过 涂黄油的 吐司 , 和 服务 .

淋在涂抹了黄油的吐司上，即可食用。

[ˈmærəʊ] - [bəʊn] [təʊst] . — [prəˈkjʊə(r)] [tuː] [biːf] [ʃɪn] - [bəʊnz] [əˈbaʊt] [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ] ; [ˈkʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [dəʊ] ,
Marrow - bone Toast . — Procure two beef shin - bones about six to eight inches long ; cover them with dough ,
骨髓 - 骨 吐司 . — 采购 二 牛肉 胫 - 骨头 关于 六 到 八 英寸 长的 ; 覆盖 他们 和 面团 ,

牛骨髓吐司——取两根约六到八英寸长的牛胫骨；用面团包裹，

[ænd; ənd] [ræp] [ðem; ðəm][ɪn] ['mʌzlɪn] ; [pɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd]
and wrap them in muslin ; pour hot water enough to cover them , and
和 裹 他们 在 细棉布 ; 倒 热的 水 足够的 到 覆盖 他们 , 和
[bɔɪl]
boil
熬

用纱布包好；倒入足够的热水没过它们，然后煮沸

[fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] .
for an hour and a half .
为了 一个 小时 和 一个 一半 .

持续了一个半小时。

[rɪ'muːv] [klɒθ] [ænd; ənd] [dəʊ] ;
Remove cloth and dough ;
消除 布 和 面团 ;

去掉布和面团；

[ʃeɪk] [ɔː(r)] [drɔː] [aʊt] [ðə; ði] ['mærəʊ] [wɪð] [ə; eɪ] [lɒŋ] - ['hændld] [fɔːk] [ə'pɒn]['slaɪsɪz][ɒv; əv][hɒt] [təʊst] .
shake or draw out the marrow with a long - handled fork upon slices of hot toast .
摇 或者 画 出去 这 骨髓 和 一个 长的 - 处理 叉 之上 切片 的 热的 吐司 .

将骨髓放在热吐司片上，用长柄叉子轻轻摇晃或挑出。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [keɪ'en] , [ænd; ənd] , [ɪf] [kən'viːniənt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['seləri] , [ænd; ənd] [sɜːv]
Add salt , cayenne , and , if convenient , a little chopped celery , and serve
添加 盐 , 辣椒 , 和 , 如果 方便的 , 一个 小的 切碎 芹菜 , 和 服务
.
.
.

加入盐、辣椒粉，如果方便的话，还可以加入少许切碎的芹菜，即可食用。

['ɔɪstə(r)] [təʊst] . — [sɪ'lekt] [ˌfɪf'tiːn] [plʌmp] ['ɔɪstə(r)z] ; [tʃɒp] [ðem; ðəm] [faɪn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] ,
Oyster Toast . — Select fifteen plump oysters ; chop them fine , and add salt ,
牡蛎 吐司 . — 选择 十五 丰满 牡蛎 ; 劈 他们 美好的 , 和 添加 盐 ,
['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] .
pepper , and a suspicion of nutmeg .
胡椒 , 和 一个 怀疑 的 肉豆蔻 .

牡蛎吐司——选用十五个饱满的牡蛎；将它们切碎，加入盐、胡椒粉和少许肉豆蔻。

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [kriːm] ;
Beat up the yolks of two eggs with a gill of cream ;
打 向上 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 一个 鳃 的 奶油 ;

将两个鸡蛋的蛋黄与一勺奶油搅打均匀；

[wɪsk] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] ['sɪmərɪŋ] ['ɔɪstə(r)z] .
whisk this into the simmering oysters .
拂 这 进入 这 煨煮 牡蛎 .

将此混合物搅拌入正在煨煮的牡蛎中。

[wen] [set] , [pɔː(r)][ðə; ði] [həʊl] ['əʊvə(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] .
When set , pour the whole over slices of buttered toast .
什么时候 放 , 倒 这 所有的 超过 切片 的 涂黄油的 吐司 .

凝固后，将酱汁全部浇在涂抹了黄油的吐司片上。

['sæmən] [təʊst] . — [ˌaɪ 'tiː] ['veri] ['ɒf(ə)n] [ə'kɜːz] [ðæt] [ə; eɪ][kæn; kən][ɒv; əv]['sæmən] [ɪz] [nɒt] [ɔːl] [juːst]
Salmon Toast . — It very often occurs that a can of salmon is not all used
三文鱼 吐司 . — 它 非常 经常 发生 那 一个 能 的 三文鱼 是 不是 全部 用过的
[æt; ət][ə; eɪ] [miːl] ,
at a meal ,
在 一个 一顿饭 ,

三文鱼吐司——经常会出现一罐三文鱼不能在一顿饭中全部用完的情况。

[ænd; ənd] [jet] [ðeə(r)] [ɪz] [nɒt] [kwaɪt] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] [miːl] [wɪ'ðaʊt] ['ʌðə(r)] ['dɪʃɪz] [ɔː(r)]
and yet there is not quite enough for another meal without other dishes or
和 然而 那里 是 不是 相当 足够的 为了 其他 一顿饭 没有 其他 菜肴 或者
[ɪn'griːdiənts] ['ædɪd] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
ingredients added to it .
原料 额外 到 它 .

然而，如果不添加其他菜肴或配料，这些食材还不够再做一顿饭。

[ʃʊd; ʃəd] [ðɪs] [ə'kɜː(r)] , [mɪns] [ðə; ði] ['sæmən] , [hiːt] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn]
Should this occur , mince the salmon , heat , and season it and serve it on
应该 这 发生 , 剁碎 这 三文鱼 , 热 , 和 季节 它 和 服务 它 在
[təʊst] .
toast .
吐司 .

如果出现这种情况，将鲑鱼剁碎，加热，调味，然后放在吐司上食用。

[ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] ['ædɪd] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kwaɪt] [ək'septəb(ə)l] .
A poached egg added to it is quite acceptable .
一个 偷猎 蛋 额外 到 它 是 相当 可接受 .

加一个水煮蛋也是完全可以的。

[tʌŋ] [təʊst] . — [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [dɪʃ] [ɪz] [prɪ'peəd] [frɒm; frəm] [kəʊld] [bɔɪld] [ɔː(r)] ['pɒtɪd] [tʌŋ] .
Tongue Toast . — A very nice dish is prepared from cold boiled or potted tongue .
舌头 吐司 . — 一个 非常 好的 盘子 是 准备 从 寒冷的 煮沸 或者 盆栽 舌头 .

烤牛舌——一道非常美味的菜肴是用冷煮或罐装的牛舌制成的。

[slaɪs] [ðə; ði] [tʌŋ] , [ænd; ənd] [kʌt] [iːtʃ] [slaɪs] ['ɪntuː] [smɔːl] , [faɪn] ['piːsɪz] ;
Slice the tongue , and cut each slice into small , fine pieces ;
片 这 舌头 , 和 切 每个 片 进入 小的 , 美好的 件 ;

将舌头切片，再将每一片切成细小的碎片；

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

早餐小点心(Breakfast Dainties)
第2/2页

[hiːt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] .
heat it in a pan with a little butter .
热 它 在 一个 平底锅 和 一个 小的 黄油 .

用少许黄油在平底锅里加热。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] , ['mɔɪsn] [wɪð] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)][klɪə(r)] [suːp] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]
To prevent burning , moisten with warm water or clear soup ; add salt and
到 防止 燃烧 , 濡 和 温暖的 水 或者 清除 汤 ; 添加 盐 和
['pepə(r)] ;
pepper ;
胡椒 ;

为防止烧焦，可用温水或清汤润湿；加盐和胡椒粉；

[stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['biːt(ə)n] [egz] .
stir into it two beaten eggs .
搅拌 进入 它 二 被打败 鸡蛋 .

加入两个打散的鸡蛋。

[wen] [set] , [ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɒn] [təʊst] .
When set , arrange neatly on toast .
什么时候 放 , 安排 整齐地 在 吐司 .

凝固后，整齐地摆放在吐司上。

['deɪnti] ['bɪts][ɒv; əv] [rəʊst] [geɪm] , [faʊl] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [mɪnst] , [wɔːm] ['əʊvə(r)] , [ænd; ənd]
Dainty bits of roast game , fowl , etc . , minced , warmed over , and
纤巧 比特 的 烤 游戏 , 鸡 , ETC . , 剁碎 , 温暖 超过 , 和
[sɜːvd] [ɒn] [təʊst] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] ,
served on toast are excellent ,
服务 在 吐司 是 出色的 ,

将烤野味、家禽等切成小块，剁碎后加热，放在烤面包片上食用，味道极佳。

[ænd; ənd] [ʃəʊ] [ə; eɪ] [wei] [ɒv; əv]['juːzɪŋ] [gʊd] [mə'tɪəriəl] [ðæt] [wʊd] ['ʌðəwaɪz] [biː; bi]['weɪstɪd] .
and show a way of using good material that would otherwise be wasted .
和 展示 一个 方式 的 使用 好的 材料 那 会 否则 是 浪费 .

并展示如何利用原本会被浪费的优质材料。

[egz] [ænd; ənd] ['ɒmləts] .
EGGS AND OMELETS .
鸡蛋 和 煎蛋卷 .

鸡蛋和煎蛋卷。

[tuː; tə] [test] [egz] . — [dɪ'zɒlv] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv][sɔːlt][ɪn][ten] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː]
To Test Eggs . — Dissolve an ounce of salt in ten ounces of water ; add
到 测试 鸡蛋 . — 溶解 一个 盎司 的 盐 在 十 盎司 的 水 ; 添加
[ðə; ði] [egz] .
the eggs .
这 鸡蛋 .

检验鸡蛋的方法——将一盎司盐溶于十盎司水中；加入鸡蛋。

[gʊd] [wʌnz] [wɪl] [sɪŋk] , [ɪn'dɪfrənt] [egz] [wɪl] [swɪm] , [ænd; ənd][bæd] [egz] [wɪl] [fləʊt] , ['iːv(ə)n][ɪn]
Good ones will sink , indifferent eggs will swim , and bad eggs will float , even in
好的 一个 将要 下沉 , 冷漠 鸡蛋 将要 游泳 , 和 坏的 鸡蛋 将要 漂浮 , 甚至 在
[pjʊə(r)]['wɔːtə(r)] .
pure water .
纯的 水 .

好的蛋会沉入水底，一般的蛋会游动，坏的蛋会漂浮，即使在纯净的水中也是如此。

[freʃ] [egz] [ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)][træns'pærənt][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] .
Fresh eggs are more transparent in the centre .
新鲜的 鸡蛋 是 更多的 透明的 在 这 中心 .

新鲜鸡蛋中心部分更透明。

[əʊld] [egz] [ɑː(r); ə(r)][træns'pærənt][æt; ət][ðə; ði][tɒp] .
Old eggs are transparent at the top .
老的 鸡蛋 是 透明的 在 这 顶部 .

老鸡蛋顶部是透明的。

[egz] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] [baɪ] ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] ['biːzwæks] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [wɔːm]
Eggs may be kept a long time by covering them with beeswax dissolved in warm
鸡蛋 可能 是 保留 一个 长的 时间 经过 覆盖 他们 和 蜂蜡 溶解 在 温暖的
['ɒlɪv] [ɔː(r)] ['kɒtn] - [siːd] [ɔɪl] .
olive or cotton - seed oil .
橄榄 或者 棉布 - 种子 油 .

将蜂蜡溶解在温热的橄榄油或棉籽油中，涂抹在鸡蛋上，可以长时间保存鸡蛋。

[juːz] [wʌn] [θɜːd] [wæks] [tuː; tə] [tuː] [θɜːdz] [ɔɪl] .
Use one third wax to two thirds oil .
使用 一 第三 蜡 到 二 三分之一 油 .

使用三分之一的蜡和三分之二的油。

[beɪkt] [egz] . — [mɪns] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [liːn] [bɔɪld] [hæm] , [ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] ['iːkwəl] ['kwɒntəti]
Baked Eggs . — Mince half a pound of lean boiled ham , add an equal quantity
烘焙 鸡蛋 . — 剁碎 一半 一个 磅 的 倾斜 煮沸 火腿 , 添加 一个 平等的 数量
[ɒv; əv] ['krækə(r)] [krʌmz] .
of cracker crumbs .
的 饼干 面包屑 .

烤鸡蛋——将半磅瘦煮火腿剁碎，加入等量的饼干屑。

['mɔɪsn] [ænd; ənd] [spred] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['plætə(r)] ;
Moisten and spread the mixture over a platter ;
濡 和 传播 这 混合物 超过 一个 拼盘 ;

将混合物沾湿后铺在盘子上；

[skuːp] [aʊt] [fɔː(r)] [raʊnd] [həʊlz] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [æn; ən] [eg] ,
scoop out four round holes as large as an egg ,
舀 出去 四 圆形的 孔 作为 大的 作为 一个 蛋 ,

挖出四个像鸡蛋大小的圆孔，

[ænd; ənd] [drɒp] [æn; ən] [eg] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ʃel] ['ɪntuː] [iːtʃ] [həʊl] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] ,
and drop an egg from the shell into each hole ; season with salt ,
和 降低 一个 蛋 从 这 壳 进入 每个 洞 ; 季节 和 盐 ,

将鸡蛋从蛋壳中取出，分别放入每个孔中；撒上盐调味。

[keɪ'en] , [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ; [pʊt] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wen] [ðə; ði] [egz]
cayenne , and butter ; put the dish in the oven , and serve when the eggs
辣椒 , 和 黄油 ; 放 这 盘子 在 这 烤箱 , 和 服务 什么时候 这 鸡蛋
[ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] .
are cooked .
是 煮熟 .

加入辣椒粉和黄油；将菜肴放入烤箱，待鸡蛋煮熟后即可食用。

[ðə; ði] [krʌmz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [mɔɪst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [teɪk] ['ɔːlməʊst] [ə; eɪ] [krʌst] [wen] [beɪkt] .
The crumbs should be moist enough to take almost a crust when baked .
这 面包屑 应该 是 潮湿 足够的 到 拿 几乎 一个 地壳 什么时候 烘焙 .

面包屑应该足够湿润，烘烤后能形成一层薄薄的酥皮。

['ɒmləts] . — [æz; əz] [ə; eɪ] [ruːl] , [æn; ən] ['ɒmlət] [ɪz] [ə; eɪ] [həʊl]
Omelets . — As a rule , an omelet is a whole
煎蛋卷 . — 作为 一个 规则 , 一个 煎蛋卷 是 一个 所有的

煎蛋卷——通常来说，煎蛋卷是一个完整的

[sʌm; səm][ænd; ənd] [ˌɪnɪk'spensɪv] [dɪʃ] , [jet] [wʌn][ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [wɪtʃ] [kʊks]
some and inexpensive dish , yet one in the preparation of which cooks
一些 和 价格低廉 盘子 ， 然而 一 在 这 准备 的 哪个 厨师
['friːkwəntli] [feɪl] ,
frequently fail ,
频繁地 失败 ，

这是一道价格低廉但做法却经常被厨师失败的菜肴。

['əʊɪŋ] [tuː; tə] ['keələsnəs] [ɒv; əv] ['diːteɪl] .
owing to carelessness of detail .
欠款 到 疏忽 的 细节 .

由于细节疏忽。

[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [ðə; ði] ['haʊswaɪf] [kæn; kən] ['iːzəli] [bɪ'kʌm] [ðə; ði] ['pɜːfɪkt] [kʊk] [ɪn] [ðɪs]
With a little attention the housewife can easily become the perfect cook in this
和 一个 小的 注意力 这 家庭主妇 能 容易地 变得 这 完美的 厨师 在 这
[brɑːntʃ] ,
branch ,
分支 ，

只要稍加注意，家庭主妇就能轻松成为这门技艺精湛的厨师。

[æz; əz] [wel] [æz; əz]['ʌðə(r)z] .
as well as others .
作为 出色地 作为 其他的 .

以及其他。

[ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [juːst] [meɪ] [biː; bi]['veərid] [ɪn'defɪnətli] ; [bʌt; bət][ðə; ði]
The flavoring and the ingredients used may be varied indefinitely ; but the
这 调味 和 这 原料 用过的 可能 是 多种多样 无限期 ; 但 这
['prɪnsəp(ə)l][ɪz]['ɔːlweɪz][ðə; ði] [seɪm] .
principle is always the same .
原则 是 总是 这 相同的 .

调味料和配料可以无限变化；但原理始终相同。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [æn; ən] ['ɒmlət] [keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən] [ðæt] [ðə; ði] ['ɒmlət] [pæn][ɪz][hɒt][ænd; ənd][draɪ]
In making an omelet care should be taken that the omelet pan is hot and dry
在 制作 一个 煎蛋卷 关心 应该 是 已采取 那 这 煎蛋卷 平底锅 是 热的 和 干燥
.
.
.

制作煎蛋卷时，应注意煎蛋锅要热且干燥。

[tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [ðɪs] , [pʊt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [lɑːd] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn] ;
To insure this , put a small quantity of lard into the pan ;
到 保证 这 ， 放 一个 小的 数量 的 猪油 进入 这 平底锅 ;

为了确保这一点，可以在锅里放少量猪油；

[let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] ; [waɪp] [ðə; ði][pæn][draɪ] [wɪð] [ə; eɪ]
let it simmer a few minutes , and remove it ; wipe the pan dry with a
让 它 煨 一个 很少 分钟 ， 和 消除 它 ; 擦拭 这 平底锅 干燥 和 一个
['taʊəl] ,
towel ,
毛巾 ，

小火煮几分钟后关火；用毛巾擦干锅。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [freʃ] [lɑːd] , [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['ɒmlət] [meɪ] [biː; bi] [fraɪd] .
and put in a little fresh lard , in which the omelet may be fried .
和 放 在 一个 小的 新鲜的 猪油 ， 在 哪个 这 煎蛋卷 可能 是 油煎 .

加入少许新鲜猪油，可以用来煎蛋卷。

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən] [ðæt] [ðə; ði] [lɑːd] [dʌz] [nɒt] [bɜːn] ,

Care should be taken that the lard does not burn ,

关心 应该 是 已采取 那 这 猪油 做 不是 烧伤 ,

注意不要让猪油烧焦。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [spɔɪl] [ðə; ði]['kʌlə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['ɒmlət] .

as it would spoil the color of the omelet .

作为 它 会 剧透 这 颜色 的 这 煎蛋卷 .

因为那样会影响煎蛋的颜色。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə] [meɪk] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [smɔːl] ['ɒmləts] [ðæn; ðən][wʌn] ['veri] [lɑːdʒ] [wʌn] ,

It is better to make two or three small omelets than one very large one ,

它 是 更好的 到 制作 二 或者 三 小的 煎蛋卷 比 一 非常 大的 一 ,

与其做一个很大的煎蛋卷，不如做两三个小煎蛋卷。

[æz; əz][ðə; ði]['lætə(r)] ['kænɒt] [biː; bi] [wel] ['hændld] [baɪ][ə; eɪ] ['nɒvɪs] .

as the latter cannot be well handled by a novice .

作为 这 后者 不能 是 出色地 处理 经过 一个 新手 .

因为后者对于新手来说难以胜任。

[ðə; ði] ['ɒmlət] [meɪd] [ɒv; əv] [θriː] [egz] [ɪz][ðə; ði][wʌn] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)] [bɪ'gɪnəz] .

The omelet made of three eggs is the one recommended for beginners .

这 煎蛋卷 制成 的 三 鸡蛋 是 这 一 受到推崇的 为了 初学者 .

三个鸡蛋做的煎蛋卷是推荐给初学者的。

[breɪk] [ðə; ði] [egz] ['seprətli] ; [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] , [ænd; ənd] [wɪsk] [ðem; ðəm]

Break the eggs separately ; put them into a bowl , and whisk them

休息 这 鸡蛋 分别地 ; 放 他们 进入 一个 碗 , 和 拂 他们

['θʌrəli] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] .

thoroughly with a fork .

彻底 和 一个 叉 .

将鸡蛋分别打入碗中，用叉子充分搅拌均匀。

([ðə; ði][lɒŋgə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['biːt(ə)n] , [ðə; ði]['laɪtə(r)] [wɪl] [biː; bi][ðə; ði] ['ɒmlət] .)

(The longer they are beaten , the lighter will be the omelet .)

(这 更长 他们 是 被打败 , 这 打火机 将要 是 这 煎蛋卷 .)

（蛋黄打得越久，煎蛋就越蓬松。）

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌp] [wɪð] [ðə; ði] [egz] ;

Add a teaspoonful of milk , and beat up with the eggs ;

添加 一个 一茶匙 的 牛奶 , 和 打 向上 和 这 鸡蛋 ;

加入一茶匙牛奶，与鸡蛋搅拌均匀；

[biːt] [ʌn'tɪl][ðə; ði][lɑːst]['məʊmənt][bɪ'fɔː(r)] ['pɔːrɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['əʊvə(r)][ə; eɪ]

beat until the last moment before pouring into the pan , which should be over a

打 直到 这 最后的 片刻 前 浇注 进入 这 平底锅 , 哪个 应该 是 超过 一个

[hɒt]['faɪə(r)] .

hot fire .

热的 火 .

在倒入锅中之前，要一直搅拌到最后一刻，锅应该放在旺火上。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] ['ɒmlət] [sets] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]

As soon as the omelet sets , remove the

作为 很快 作为 这 煎蛋卷 套 , 消除 这

煎蛋卷凝固后，立即取出。

[pæn][frɒm; frəm][ðə; ði] [hɒtɪst] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

pan from the hottest part of the fire ,

平底锅 从 这 最热门 部分 的 这 火 ,

从火最热的地方拿一个平底锅，

[slɪp][ə; eɪ] [naɪf] ['ʌndə(r)][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][pæn] ; [wen] [ðə; ði]['sentə(r)][ɪz] ['ɔːlməʊst][fɜːm] ,
slip a knife under it to prevent sticking to the pan ; when the centre is almost firm ,
滑 一个 刀 在下面 它 到 防止 粘性 到 这 平底锅 ; 什么时候 这 中心 是 几乎 公司 ,

在饼底下方垫一把刀，防止粘锅；当饼中心快要凝固时，

[slɑːnt][ðə; ði][pæn] ; [wɜːk] [ðə; ði] ['ɒmlət] [ɪn] [ʃeɪp] [tuː; tə][fəʊld] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['niːtli] ;
slant the pan ; work the omelet in shape to fold easily and neatly ;
倾斜 这 平底锅 ; 工作 这 煎蛋卷 在 形状 到 折叠 容易地 和 整齐地 ;

将平底锅倾斜；将煎蛋饼塑形，以便轻松整齐地折叠；

[ænd; ənd] , [wen] ['slaɪtli] [braʊn] , [həʊld][ə; eɪ]['plætə(r)] [ə'genst] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] ,
and , when slightly browned , hold a platter against the edge of the pan ,
和 , 什么时候 轻微地 棕色 , 抓住 一个 拼盘 反对 这 边缘 的 这 平底锅 ,

待其略微呈棕色时，用盘子抵住锅边，

[ænd; ənd] ['deftli] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ə'pɒn][ðə; ði][hɒt] [dɪʃ] .
and deftly turn it out upon the hot dish .
和 巧妙地 转动 它 出去 之上 这 热的 盘子 .

然后灵巧地把它翻转到热盘上。

[sɔːlt] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] [egz] [prɪ'vents] [ðem; ðəm][frɒm; frəm]['raɪzɪŋ] , [ænd; ənd] [wen] [juːst] [ðə; ði] ['ɒmlət] [wɪl] [lʊk] ['flæbi] ;
Salt mixed with the eggs prevents them from rising , and when used the omelet will look flabby ;
盐 混合 和 这 鸡蛋 阻止 他们 从 上升 , 和 什么时候 用过的 这 煎蛋卷 将要 看 松弛 ;

鸡蛋里混入盐会阻止鸡蛋膨胀，这样煎出来的蛋饼就会显得松软无力；

[jet] [wɪ'ðaʊt] [sɔːlt][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪst] [ɪn'sɪpɪd] .
yet without salt it will taste insipid .
然而 没有 盐 它 将要 品尝 平淡 .

但若不加盐，味道就会寡淡无味。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['tɜːnɪŋ] [aʊt] [ɒn][ðə; ði] [dɪʃ] .
Add a little salt to it just before folding it and turning out on the dish .
添加 一个 小的 盐 到 它 只是 前 折叠式的 它 和 转弯 出去 在 这 盘子 .

在折叠并翻面到盘子上之前，加入少许盐。

[tʃiːz] ['ɒmlət] . — [biːt] [ʌp] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ;
Cheese Omelet . — Beat up the eggs and add to them a tablespoonful of grated Parmesan cheese ;
奶酪 煎蛋卷 . — 打 向上 这 鸡蛋 和 添加 到 他们 一个 一汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 ;

奶酪煎蛋卷——将鸡蛋打散，加入一汤匙磨碎的帕玛森奶酪；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] [tʃiːz] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] , [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] .
add a little more cheese before folding , and turn out on a hot dish .
添加 一个 小的 更多的 奶酪 前 折叠式的 , 和 转动 出去 在 一个 热的 盘子 .

折叠前再加入少许奶酪，然后倒扣在热盘中。

[greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃiːz] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Grate a little cheese over it before serving .
格特 一个 小的 奶酪 超过 它 前 服务 .

上菜前撒上少许奶酪碎。

[ˈɒmlət] [wɪð] [hɜːbs] . — [biːt] [ʌp] [θriː] [egz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl]
Omelet with Herbs . — Beat up three eggs and add to them a teaspoonful
煎蛋卷 和 草药 . — 打 向上 三 鸡蛋 和 添加 到 他们 一个 一茶匙
[ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] ,
of chopped parsley ,
的 切碎 香菜 ,

香草煎蛋卷——将三个鸡蛋打散，加入一茶匙切碎的欧芹，

[mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [tʃaɪvz] .
mixed with a few chives .
混合 和 一个 很少 细香葱 .

混入少许细香葱。

[pɔː(r)] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [pæn] , [ænd; ənd] [bɪˈfɔː(r)] [ˈfəʊldɪŋ] [ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] ; [fəʊld] ,
Pour into the pan , and before folding season with salt and pepper ; fold ,
倒 进入 这 平底锅 , 和 前 折叠式的 季节 和 盐 和 胡椒 ; 折叠 ,

倒入锅中，翻拌前用盐和胡椒调味；翻拌均匀。

[ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] .
and turn out on a hot dish .
和 转动 出去 在 一个 热的 盘子 .

然后盛在热盘里。

[ˈʌnjən] [ˈɒmlət] . — [kʌt] [ʌp] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈspæniʃ] [ˈʌnjən] ; [fraɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] ;
Onion Omelet . — Cut up a small Spanish onion ; fry it a light brown ;
洋葱 煎蛋卷 . — 切 向上 一个 小的 西班牙语 洋葱 ; 炒 它 一个 光 棕色的 ;

洋葱煎蛋卷——将一个小的西班牙洋葱切碎；煎至浅棕色；

[bɪˈfɔː(r)] [ˈfəʊldɪŋ] [ðə; ði] [ˈɒmlət] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈʌnjən] , [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] .
before folding the omelet add the onion , and turn out on a hot dish .
前 折叠式的 这 煎蛋卷 添加 这 洋葱 , 和 转动 出去 在 一个 热的 盘子 .

在折叠煎蛋卷之前加入洋葱，然后将其翻面放在热盘中。

[ˈɔɪstə(r)] [ˈɒmlət] . — [stjuː] [sɪks] [ˈɔɪstə(r)z] [ɪn] [ðeə(r)] [əʊn] [ˈlɪkə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ˈmɪnɪts] ; [rɪˈmuːv]
Oyster Omelet . — Stew six oysters in their own liquor for five minutes ; remove
牡蛎 煎蛋卷 . — 炖 六 牡蛎 在 他们的 自己的 酒 为了 五 分钟 ; 消除
[ðə; ði] [ˈɔɪstə(r)z] ,
the oysters ,
这 牡蛎 ,

牡蛎煎蛋卷——将六个牡蛎用自身的汁液炖煮五分钟；取出牡蛎，

[ænd; ənd] [ˈθɪkən] [ðə; ði] [ˈlɪkwɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈwɔːlnʌt] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn] [ˈflaʊə(r)] ; [ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt]
and thicken the liquid with a walnut of butter rolled in flour ; season with salt
和 加厚 这 液体 和 一个 核桃 的 黄油 滚动 在 面粉 ; 季节 和 盐
[ænd; ənd] [keɪˈen] ;
and cayenne ;
和 辣椒 ;

用裹着面粉的核桃状黄油使液体变稠；用盐和辣椒粉调味；

[wɪsk] [ðɪs] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] .
whisk this to a cream .
拂 这 到 一个 奶油 .

用打蛋器将其搅打成奶油状。

[tʃɒp] [ðə; ði] [ˈɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] ; [ˈsɪmə(r)] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [sɔːs]
Chop the oysters , and add them to the sauce ; simmer until the sauce
劈 这 牡蛎 , 和 添加 他们 到 这 酱 ; 煨 直到 这 酱
[ˈθikən] .
thickens .
增厚 .

将牡蛎切碎，加入酱汁中；小火慢炖至酱汁浓稠。

[biːt] [ʌp] [fɔː(r)] [egz] ['laɪtli] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] ; [tɜːn] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɒt] [pæn] ,

Beat up four eggs lightly , and add a tablespoonful of cream ; turn out into a hot pan ,

打 向上 四 鸡蛋 轻轻 , 和 添加 一个 一汤匙 的 奶油 ; 转动 出去 进入 一个 热的 平底锅 ,

将四个鸡蛋轻轻打散，加入一汤匙奶油；倒入热锅中，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ə; eɪ] [lait] [gəʊld] ['kʌlə(r)] .

and fry a light gold color .

和 炒 一个 光 金子 颜色 .

炸至浅金黄色。

[bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] [ðə; ði] ['ɒmlət] [ɪn'taɪəli] , [pleɪs] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [wɪð] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sɔːs] [wɪ'ðɪn] ,

Before folding the omelet entirely , place the oysters with part of the sauce within ,

前 折叠式的 这 煎蛋卷 完全 , 地方 这 牡蛎 和 部分 的 这 酱 之内 ,

在将煎蛋卷完全折叠起来之前，先将牡蛎和部分酱汁一起放入其中。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] .

and turn it over on a hot dish .

和 转动 它 超过 在 一个 热的 盘子 .

翻面放在热盘子上。

[ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pɔː] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .

The remainder of the sauce should be poured round it .

这 余 的 这 酱 应该 是 倾倒 圆形的 它 .

将剩余的酱汁浇在周围。

['ɒmlət] [ˌeɪ 'juː] [rʌm] . — [prɪ'peə(r)] [æn; ən] ['ɒmlət] [æz; əz] [hæz; həz] [biːn] [daɪ'rɛktɪd] , [fəʊld] [ˌaɪ 'tiː] ,

Omelet au Rhum . — Prepare an omelet as has been directed , fold it ,

煎蛋卷 au 朗姆酒 . — 准备 一个 煎蛋卷 作为 有 到过 指导 , 折叠 它 ,

朗姆酒煎蛋卷——按照指示准备煎蛋卷，将其对折，

[ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] ; [dʌst] [ə; eɪ] ['lɪbərəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,

and turn out on a hot dish ; dust a liberal quantity of powdered sugar over it ,

和 转动 出去 在 一个 热的 盘子 ; 灰尘 一个 自由主义 数量 的 粉末状 糖 超过 它 ,

盛入热盘中；撒上大量的糖粉。

[ænd; ənd] [sɪndʒ] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['ɪntuː] [niːt] [straɪps] [wɪð] [ə; eɪ] [hɒt] ['aɪən] [rɒd] , ['hiːtɪd] [ɒn] [ðə; ði] [kəʊl] .

and singe the sugar into neat stripes with a hot iron rod , heated on the coals .

和 一盎司 这 糖 进入 整洁的 条纹 和 一个 热的 铁 杆 , 加热 在 这 煤炭 .

用烧红的铁棒在炭火上将糖烧成整齐的条状。

[pɔː(r)] [ə; eɪ] [waɪn] - ['glɑːsfʊl] [ɒv; əv] [wɔːm] [dʒə'meɪkə] [rʌm] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] ,

Pour a wine - glassful of warmed Jamaica rum around it ,

倒 一个 葡萄酒 - 满杯 的 温暖 牙买加 朗姆酒 大约 它 ,

在它周围倒上一杯温热的牙买加朗姆酒，

[ænd; ənd] [wen] [ɒn] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [set] ['faɪə(r)] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .

and when on the table set fire to it .

和 什么时候 在 这 桌子 放 火 到 它 .

然后把它放在桌子上点燃。

[wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [dæʃ] [ðə; ði] ['bɜːnɪŋ] [rʌm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['ɒmlət] , [bləʊ] [aʊt] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

With a tablespoon dash the burning rum over the omelet , blow out the fire , and serve .

和 一个 汤匙 短跑 这 燃烧 朗姆酒 超过 这 煎蛋卷 , 吹 出去 这 火 , 和 服务 .

用汤匙将燃烧的朗姆酒淋在煎蛋卷上，吹灭火焰，即可上桌。

['spænɪʃ] ['ɒmlət] . — [tʃɒp] [ʌp] [hɑːf][ɒv; əv][ə; eɪ] [swiːt] ['spænɪʃ] ['pepə(r)] ; [piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [tə'mɑːtəʊ] ;
Spanish Omelet . — Chop up half of a sweet Spanish pepper ; peel and cut up a large tomato ;
西班牙语 煎蛋卷 . — 劈 向上 一半 的 一个 甜的 西班牙语 胡椒 ; 果皮 和 切 向上 一个 大的 番茄 ;

西班牙煎蛋卷——将半个甜西班牙辣椒切碎；将一个大番茄去皮切块；

[kʌt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][hæm]['ɪntuː][daɪs] ;
cut two ounces of ham into dice ;
切 二 盎司 的 火腿 进入 骰子 ;

将两盎司火腿切成丁；

[mɪns] [θriː] ['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd][hɑːf][æn; ən]['ʌnjən] [wɪð] [ə; eɪ][kləʊv][ɒv; əv]['gɑːlɪk] ;
mince three button mushrooms and half an onion with a clove of garlic ;
剁碎 三 按钮 蘑菇 和 一半 一个 洋葱 和 一个 丁香 的 蒜 ;

将三个白蘑菇、半个洋葱和一瓣大蒜切碎；

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , [keɪ'en] , [ænd; ənd]['keɪpəz] .
season with salt , cayenne , and capers .
季节 和 盐 , 辣椒 , 和 刺山柑 .

用盐、辣椒粉和刺山柑调味。

[pʊt][ðə; ði]['ʌnjən][ænd; ənd][hæm][ɪn][ə; eɪ][pæn] , [ænd; ənd][fraɪ] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] ,
Put the onion and ham in a pan , and fry ; add the other ingredients ,
放 这 洋葱 和 火腿 在 一个 平底锅 , 和 炒 ; 添加 这 其他 原料 ,

将洋葱和火腿放入锅中翻炒；加入其他配料，

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [θɪk] [pʌlp] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][æn; ən] ['ɒmlət] [dʒʌst]
and simmer until a thick pulp ; add this to an omelet just
和 煨 直到 一个 厚的 纸浆 ; 添加 这 到 一个 煎蛋卷 只是

用小火慢炖至浓稠的糊状；将此糊状物加入煎蛋卷中即可。

[bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['tɜːnɪŋ] [aʊt][ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] .
before folding it and turning out on a dish .
前 折叠式的 它 和 转弯 出去 在 一个 盘子 .

折叠后倒扣在盘子上。

[pɔː(r)][ə; eɪ] [wel] - [meɪd] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Pour a well - made tomato sauce round it , and serve .
倒 一个 出色地 - 制成 番茄 酱 圆形的 它 , 和 服务 .

淋上精心制作的番茄酱，即可享用。

[ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [meɪ] [biː; bi]['veərid][tuː; tə][swiːt][ðə; ði] [teɪst] .
The ingredients may be varied to suite the taste .
这 原料 可能 是 多种多样 到 套房 这 品尝 .

配料可根据个人口味进行调整。

[swiːt] ['ɒmlət] . — [biːt] [ʌp][ðə; ði] [egz] [æz; əz]['juːʒuəl] , [ænd; ənd] , [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['fəʊldɪd][ɪn] [ðə; ði][pæn] ,
Sweet Omelet . — Beat up the eggs as usual , and , just before it is folded in the pan ,
甜的 煎蛋卷 . — 打 向上 这 鸡蛋 作为 通常 , 和 , 只是 前 它 是 折叠 在 这 平底锅 ,

甜味煎蛋卷——像往常一样打散鸡蛋，然后在将其放入平底锅中翻拌之前，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['dʒeli] , [prɪ'zɜːvz] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ðæt] ['fænsi] [meɪ] [sə'dʒest] .
add a heaping tablespoonful of jelly , preserves , or other ingredients that fancy may suggest .
添加 一个 堆积 一汤匙 的 果冻 , 果酱 , 或者 其他 原料 那 想要 可能 建议 .

加入一大勺果冻、果酱或其他你喜欢的配料。

[pə'teɪtəʊz] .
POTATOES .
土豆 .

土豆。

[pə'teɪtəʊz] . — [teɪk] [ə; eɪ] [saʊnd] - ['lʊkɪŋ] [pə'teɪtəʊ] [ɒv; əv] ['eni] [və'raɪəti] ; [peɪ] [bʌt; bət] ['lɪt(ə)l]
Potatoes . — Take a sound - looking potato of any variety ; pay but little
土豆 . — 拿 一个 声音 - 寻找 土豆 的 任何 种类 ; 支付 但 小的
[ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə] [ɪts] ['aʊtwəd] [ə'pɪərəns] ;
attention to its outward appearance ;
注意力 到 它是 向外 外貌 ;

土豆——取一个看起来完好的土豆，品种不限；不必太在意它的外观；

[kʌt] [ɔː(r)] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [tuː] , ['krɒswaɪz] , [ænd; ənd] [ɪg'zæmɪn] [ðə; ði] [kʌt] ['sɜːfɪs] .
cut or break it in two , crosswise , and examine the cut surface .
切 或者 休息 它 在 二 , 横向 , 和 检查 这 切 表面 .

将其横向切成两半，并检查切面。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɪəz] ['wɔːtəri] [tuː; tə] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [dɪ'griː] [ðæt] [ə; eɪ] [slaɪt] ['preʃə(r)] [wʊd] [kɔːz] ['wɔːtə(r)]
If it appears watery to such a degree that a slight pressure would cause water
如果 它 出现 水状的 到 这样的 一个 程度 那 一个 轻微 压力 会 原因 水
[tuː; tə] [fɔːl] [ɒf] [ɪn] [drɒps] ,
to fall off in drops ,
到 落下 离开 在 滴 ,

如果它看起来非常稀薄，轻轻一压就会有水滴滴落，

[rɪ'dʒekt] [ˌaɪ 'tiː] , [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [ɒv; əv] ['lɪt(ə)l] [juːz] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
reject it , as it would be of little use for the table .
拒绝 它 , 作为 它 会 是 的 小的 使用 为了 这 桌子 .

拒绝它，因为它对桌子没什么用处。

[ə; eɪ] [gʊd] [pə'teɪtəʊ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [lait] [kriːm] - ['kʌlə(r)] ,
A good potato should be of a light cream - color ,
一个 好的 土豆 应该 是 的 一个 光 奶油 - 颜色 ,

好的土豆应该是浅奶油色的。

[ænd; ənd] [wen] [rʌbd] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] [waɪt] [frɒθ] [ʃʊd; ʃəd] [ə'pɪə(r)] [raʊnd] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ænd; ənd]
and when rubbed together a white froth should appear round the edges and
和 什么时候 摩擦 一起 一个 白色的 泡沫 应该 出现 圆形的 这 边缘 和
['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kʌt] ,
surface of the cut ,
表面 的 这 切 ,

摩擦后，切口边缘和表面应该会出现白色泡沫。

[wɪtʃ] ['ɪndɪkeɪts] [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv] [stɑːtʃ] .
which indicates the presence of starch .
哪个 表示 这 在场 的 淀粉 .

这表明存在淀粉。

[ðə; ði] [mɔː(r)] [stɑːtʃ] [ɪn] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] , [ðə; ði] [mɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [frɒθ] ;
The more starch in the potato , the more it will froth ;
这 更多的 淀粉 在 这 土豆 , 这 更多的 它 将要 泡沫 ;

土豆中的淀粉含量越高，产生的泡沫就越多；

['kɒnsɪkwəntli] [ðə; ði] [mɔː(r)] [frɒθ] [ɒn] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] [ðə; ði] ['betə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [wen] [kʊkt] .
consequently the more froth on the potato the better it will be when cooked .
最后 这 更多的 泡沫 在 这 土豆 这 更好的 它 将要 是 什么时候 煮熟 .

因此，土豆上的泡沫越多，煮熟后就越好吃。

[ðə; ði] [streŋθ] [ɒv; əv]
The strength of
这 力量 的

力量

[ɪts] ['stɑːtʃi] ['prɒpətiz] [meɪ] [biː; bi] ['testɪd] [baɪ] [rɪ'liːsɪŋ] [ðə; ði][həʊld][ɒv; əv][wʌn][end] ,
its starchy properties may be tested by releasing the hold of one end ,
它是 淀粉 特性 可能 是 测试 经过 发布 这 抓住 的 一 结尾 ,

可以通过松开一端来测试其淀粉特性。

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [klɪŋz] [tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] , [ðə; ði][pə'teɪtəʊ][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [wʌn] .
and if it clings to the other , the potato is a good one .
和 如果 它 黏附 到 这 其他 , 这 土豆 是 一个 好的 一 .

如果它粘在另一个土豆上，那么这个土豆就是个好土豆。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl]['prɪnsəp(ə)lz] ['fɒləʊd] [baɪ][pə'teɪtəʊ] - ['baɪəz] , [ænd; ənd] [ðeɪ]
These are the general principles followed by potato - buyers , and they
这些 是 这 一般的 原则 随后 经过 土豆 - 买家 , 和 他们
[ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli][tuː; tə][biː; bi] ['fʊli] [rɪ'laɪd] [ə'pɒn] .
are usually to be fully relied upon .
是 通常 到 是 完全 依赖 之上 .

这些是土豆买家遵循的一般原则，通常可以完全信赖。

[ə'baʊt] [wʌn] ['sev(ə)nθ] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði][pə'teɪtəʊ][ɪz] [njuː'trɪʃəs] , [ænd; ənd] [ðɪs] [ɪz] ['tʃiːfli] [ˌfærɪ'neɪʃəs]
About one seventh part of the potato is nutritious , and this is chiefly farinaceous
关于 一 第七 部分 的 这 土豆 是 营养丰富的 , 和 这 是 主要 粉状的
,
,
,

马铃薯约有七分之一具有营养价值，其中主要成分是淀粉。

[ænd; ənd][ɪz] [ə'kʌmp(ə)nid] [baɪ][nəʊ] [ˌɪnkən'sɪdrəbl] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv]['seɪlaɪn]['mætə(r)] , [mɔː(r)] [ɪ'speʃəli]
and is accompanied by no inconsiderable portion of saline matter , more especially
和 是 伴随 经过 不 微不足道的 部分 的 盐水 事情 , 更多的 尤其
[ɒv; əv][pəʊ'tæsə] ,
of potassa ,
的 钾 ,

而且还伴有相当数量的盐分物质，尤其是钾盐。

[wɪtʃ] ['rendəz] [ˌaɪ 'tiː] ['haɪli] [ˌæntiskɔː'bjuːtɪk] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['paʊəf(ə)l] [kə'rektɪv] [ɒv; əv][ðə; ði]
which renders it highly antiscorbutic , and a powerful corrective of the
哪个 渲染 它 高度 抗坏血病 , 和 一个 强大的 矫正 的 这
['grəʊsnəs] [ɒv; əv]['ænɪm(ə)l] [fuːd] .
grossness of animal food .
恶心 的 动物 食物 .

这使其具有很强的抗坏血病作用，并能有效纠正动物性食物的粗糙口感。

[wen] ['fɔːmɪŋ] [pɑːt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [mɪkst] ['daɪət] , [nəʊ] ['sʌbstəns] [ɪz][mɔː(r)] ['həʊlsəm] [ðæn; ðən][ðə; ði]
When forming part of a mixed diet , no substance is more wholesome than the
什么时候 成型 部分 的 一个 混合 饮食 , 不 物质 是 更多的 健康 比 这
[pə'teɪtəʊ] .
potato .
土豆 .

在混合膳食中，没有比土豆更有益健康的食物了。

['iːv(ə)n][ðə; ði][waɪld][pə'teɪtəʊ] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði] ['jeləʊˌstəʊn] ['kʌntri] [ɪz] [θɔːt] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][best]
Even the wild potato found in the Yellowstone Country is thought one of the best
甚至 这 荒野 土豆 成立 在 这 黄石公园 国家 是 想法 一 的 这 最好的
[ɒv; əv]['edəb(ə)l][waɪld] [ruːts] .
of edible wild roots .
的 食用 荒野 根 .

就连黄石地区发现的野生马铃薯也被认为是最好的可食用野生根茎之一。

[bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] . — [tuː; tə] [rɪ'teɪn] [ðə; ði] [haɪɪst] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['nʌrɪʃmənt] , [pə'teɪtəʊz] [ʃʊd; ʃəd]
Boiled Potatoes . — To retain the highest amount of nourishment , potatoes should
煮沸 土豆 . — 到 保持 这 最高 数量 的 营养 , 土豆 应该
[biː; bi] [bɔɪld] [wɪð] [ðeə(r)] [skɪnz] [ɒn] .
be boiled with their skins on .
是 煮沸 和 他们的 皮肤 在 .

水煮土豆——为了最大程度地保留营养，土豆应该带皮煮。

[wen] [səʊ] ['triːtɪd] ,
When so treated ,
什么时候 所以 治疗 ,

如此对待时，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [twaɪs] [æz; əz] [rɪtʃ] [ɪn] [pəʊ'tæsə] [sɔːlts; sɒlts] [æz; əz] [ðəʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [fɜːst] [biːn]
they are twice as rich in potassa salts as those which have first been
他们 是 两次 作为 富有的 在 钾 盐 作为 那些 哪个 有 第一的 到过
[piːld] .
peeled .
去皮 .

去皮后的钾盐含量是去皮后的两倍。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [plæn] [tuː; tə] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ɔː(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [reɪndʒ]
It is a good plan to place them in the oven or on top of the range
它 是 一个 好的 计划 到 地方 他们 在 这 烤箱 或者 在 顶部 的 这 范围
['ɑːftə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ,
after boiling them ,
后 沸腾 他们 ,

煮熟后最好把它们放在烤箱里或炉灶上。

[ˌðeə'baɪ] [ə'laʊɪŋ] [ɔːl] ['sɜːpləs] ['mɔɪstʃə(r)] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] .
thereby allowing all surplus moisture to escape .
从而 允许 全部 剩余 水分 到 逃脱 .

从而使多余的水分逸出。

[bɪ'fɔː(r)] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [piːld] , [ænd; ənd] , [ɪf] [kən'viːniənt] , ['θʌrəli]
Before sending to table they should be peeled , and , if convenient , thoroughly
前 发送 到 桌子 他们 应该 是 去皮 , 和 , 如果 方便的 , 彻底
[mæʃt] ,
mashed ,
捣碎 ,

上桌前应去皮，如果方便的话，最好彻底捣碎。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [mɔː(r)] ['iːzəli] [daɪ'dʒestɪd] , [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['lʌmpi] [ɔː(r)] ['wɔːtəri]
as they are more easily digested , and when they are lumpy or watery
作为 他们 是 更多的 容易地 消化 , 和 什么时候 他们 是 凹凸不平 或者 水状的
[ðeɪ] [ɪ'skeɪp] ['prɒpə(r)] [ˌmæstɪ'keɪʃn] ,
they escape proper mastication ,
他们 逃脱 恰当的 咀嚼 ,

因为它们更容易消化，而且当它们呈块状或水状时，就无法被充分咀嚼。

[ænd; ənd] [ɪn] [ðɪs] [wei] [kɔːz] ['sɪəriəs] [dɪ'reɪndʒmənt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɪstəm] .
and in this way cause serious derangement of the system .
和 在 这 方式 原因 严肃的 精神错乱 的 这 系统 .

这样一来，就会对系统造成严重破坏。

[ən]
Un
联合国

联合国

[dɜːr][nəʊ] ['sɜːkəmstənsɪz] [ə'laʊ] [ðə; ði][eɪdʒd] , [dɪs'peptɪk] ,

der no circumstances allow the aged , dyspeptic ,

德尔 不 情况 允许 这 老年人 , 消化不良 ,

任何情况下都不允许老年人、消化不良者……

[ɔː(r)] [ðəʊz] [ɪn] ['delɪkət] [helθ] [tuː; tə] [iːt] [ðem; ðəm] [ɪk'sept] [wen] [mæʃt] .

or those in delicate health to eat them except when mashed .

或者 那些 在 精美的 健康 到 吃 他们 除了 什么时候 捣碎 .

或者身体虚弱的人不宜食用，除非捣碎了。

[ðə; ði][səʊ] - [kɔːld] [pə'teɪtəʊ] " [wɪð] [ə; eɪ][bəʊn][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , " [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [dɪʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['aɪrɪʃ] ['pez(ə)nt] ,

The so - called potato " with a bone in it , " a favorite dish of the Irish peasant ,

这 所以 - 称为 土豆 " 和 一个 骨 在 它 , " 一个 最喜欢的 盘子 的 这 爱尔兰 农民 ,

所谓“带骨土豆”，是爱尔兰农民最喜爱的一道菜。

[ɪz][ə; eɪ][pə'teɪtəʊ]['əʊnli][hɑːf] [kʊkt] , ['biːɪŋ] [rɔː] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] ;

is a potato only half cooked , being raw in the centre ;

是 一个 土豆 仅有的 一半 煮熟 , 存在 生的 在 这 中心 ;

土豆只煮了一半，中间还是生的；

[ænd; ənd][ə; eɪ][mɔː(r)][ˌɪndɪ'dʒestəbl] [θɪŋ] ['kænɒt] [wel] [biː; bi][ɪ'mædʒɪnd] .

and a more indigestible thing cannot well be imagined .

和 一个 更多的 难以消化的 事物 不能 出色地 是 想象 .

很难想象还有比这更难以消化的事情。

[ˌlaɪə'neɪz] [pə'teɪtəʊz] . — [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [soʊ'teɪd] ,

Lyonnaise Potatoes . — The same as sautéed ,

里昂 土豆 . — 这 相同的 作为 炒的 ,

里昂土豆——和炒的一样，

[ɪk'sept] [ðæt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʌnjən] [ɪz] [fraɪd] [braʊn] [ænd; ənd][ðə; ði][pə'teɪtəʊ] [ðen] ['ædɪd] .

except that a little onion is fried brown and the potato then added .

除了 那 一个 小的 洋葱 是 油煎 棕色的 和 这 土豆 然后 额外 .

只是将少许洋葱炒至棕色，然后再加入土豆。

[pə'teɪtəʊz][ˌeɪ 'juː][koʊ'ʃɑːn] . — [slaɪs] [tuː] [hɒt] , ['miːli] [pə'teɪtəʊz] ; [kʌt][ðə; ði]['slaɪsɪz]['ɪntuː] [sk'weəz] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] ,

Potatoes au Cochon . — Slice two hot , mealy potatoes ; cut the slices into squares ; put them in a saucepan ,

土豆 au 猪 . — 片 二 热的 , 粉状 土豆 ; 切 这 切片 进入 正方形 ; 放 他们 在 一个 平底锅 ,

烤猪肉土豆——将两个热乎乎、面皮松软的土豆切片；将切片切成方块；放入平底锅中，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['skɔːldɪd] [kriːm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [waɪt] ['pepə(r)] .

and add scalded cream enough to cover them , salt , and white pepper .

和 添加 烫伤 奶油 足够的 到 覆盖 他们 , 盐 , 和 白色的 胡椒 .

加入足够多的烫过的奶油，盖住食材，再加入盐和白胡椒粉。

[kʌt] ['ɪntuː] ['veri] [smɔːl] ['piːsɪz] [hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv][fæt] , [bɔɪld] , [sɔːlt] [pɔːk] ;

Cut into very small pieces half an ounce of fat , boiled , salt pork ;

切 进入 非常 小的 件 一半 一个 盎司 的 胖的 , 煮沸 , 盐 猪肉 ;

将半盎司肥肉、煮熟的咸猪肉切成小块；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [tuː; tə][ðə; ði][pə'teɪtəʊ] ; ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['blendɪd] [tə'geðə(r)] ;

add a tablespoonful to the potato ; simmer until thoroughly blended together ;

添加 一个 一汤匙 到 这 土豆 ; 煨 直到 彻底 混合 一起 ;

加入一汤匙到土豆中；小火慢炖至完全融合；

[pɔː(r)][ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] [ˌeɪ 'juː]['grætæn] [dɪʃ] ([ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)l] ['beɪkə(r)]) ;
pour the contents of the dish into a small au gratin dish (or vegetable baker) ;
倒 这 内容 的 这 盘子 进入 一个 小的 au 焗烤 盘子 (或者 蔬菜 面包师) ;

将菜肴中的内容物倒入一个小的焗烤盘（或蔬菜烤盘）中；

[greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [bɪt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ;
grate a little Parmesan cheese over it ; add a small bit of butter ;
格特 一个 小的 帕尔马干酪 奶酪 超过 它 ; 添加 一个 小的 少量 的 黄油 ;

在上面刨一些帕玛森奶酪碎；加一小块黄油；

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə; eɪ]['məʊmənt][tuː; tə] [braʊn] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [dɪʃ] .
place in the oven a moment to brown , and serve in the same dish .
地方 在 这 烤箱 一个 片刻 到 棕色的 , 和 服务 在 这 相同的 盘子 .

放入烤箱烤至金黄色，然后盛入原盘中即可食用。

[pə'teɪtəʊz][ˌeɪ 'juː]['grætæn] . — ['nɪəli] [fɪl] [ðə; ði]['grætæn][pæn] [wɪð] [hɒt] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ;
Potatoes au Gratin . — Nearly fill the gratin pan with hot boiled potatoes , cut into small pieces ;
土豆 au 焗烤 . — 几乎 充满 这 焗烤 平底锅 和 热的 煮沸 土豆 , 切 进入 小的 件 ;

焗烤土豆——将切成小块的热煮土豆几乎装满焗烤盘；

['kʌvə(r)] [wɪð] [mɪlk] ; [struː] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ɔː(r)] [pɑːt] [tʃiːz] [ænd; ənd]['greɪtɪd] [krʌmz] ;
cover with milk ; strew over them grated cheese or part cheese and grated crumbs ;
覆盖 和 牛奶 ; 肸 超过 他们 磨碎的 奶酪 或者 部分 奶酪 和 磨碎的 面包屑 ;

淋上牛奶；撒上磨碎的奶酪或部分奶酪和磨碎的面包屑；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
add a little butter , and bake brown in a quick oven .
添加 一个 小的 黄油 , 和 烤 棕色的 在 一个 快的 烤箱 .

加入少许黄油，放入烤箱快速烤至棕色。

[pə'teɪtəʊz] [soʊ'teɪd] [ɑː(r); ə(r)][kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] ['slaɪtli] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ,
Potatoes Sautéed are cold boiled potatoes cut into small slices and slightly browned in a frying - pan ,
土豆 炒的 是 寒冷的 煮沸 土豆 切 进入 小的 切片 和 轻微地 棕色 在 一个 煎炸 - 平底锅 ,

炒土豆是将煮熟的土豆冷却后切成小片，然后在煎锅中略微煎至棕色。

[ʃeɪpt] , [ænd; ənd] [tɜːnd] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] ([æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [æn; ən] ['ɒmlət]) ,
shaped , and turned out on a hot dish (as you would an omelet) ,
形状 , 和 转向 出去 在 一个 热的 盘子 (作为 你 会 一个 煎蛋卷) ,

塑形后，倒扣在热盘上（就像煎蛋卷一样）。

[ænd; ənd] ['siːz(ə)nd] [wɪð] ['pɑːsli] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
and seasoned with parsley , salt , and pepper .
和 经验丰富的 和 香菜 , 盐 , 和 胡椒 .

并用欧芹、盐和胡椒调味。

[ˌmɪsəˈleɪniəs] [ˈbrekfəst] [dɪʃɪz] .
MISCELLANEOUS BREAKFAST DISHES .
各种各样的 早餐 菜肴 .

各种早餐菜肴。

[ˈɑːtɪtʃəʊks] ([frentʃ]) . — [trɪm] [ðə; ði] [endz] ; [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [tʃəʊk] , [ænd; ənd] [ˈkwɔːtə(r)] [iːtʃ]
Artichokes (French) . — Trim the ends ; remove the choke , and quarter each
洋蓟 (法语) . — 修剪 这 结束 ; 消除 这 呛 , 和 四分之一 每个
[ˈɑːtɪtʃəʊk] ; [pɔː(r)] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ˈəʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,
artichoke ; pour boiling water over them ,
朝鲜蓟 ; 倒 沸腾 水 超过 他们 ,

法式洋蓟——切掉两端；去除中间的芯，将每个洋蓟切成四份；用沸水浇淋。

[ænd; ənd] [dreɪn] .
and drain .
和 流走 .

然后排水。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈstjuːpæn] ,
Put them in a stewpan ,
放 他们 在 一个 炖锅 ,

把它们放进炖锅里，

[ænd; ənd] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˈɑːtɪtʃəʊk] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] [klɪə(r)]
and to each artichoke add a gill of white wine and one of clear
和 到 每个 朝鲜蓟 添加 一个 鳃 的 白色的 葡萄酒 和 一 的 清除
[suːp] ;
soup ;
汤 ;

每个洋蓟里加入一吉尔白葡萄酒和一吉尔清汤；

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈlemən] - [piːl] ; [wen] [dʌn] , [rɪˈmuːv] [ðə; ði]
season with salt , pepper , and a little lemon - peel ; when done , remove the
季节 和 盐 , 胡椒 , 和 一个 小的 柠檬 - 果皮 ; 什么时候 完毕 , 消除 这
[ˈɑːtɪtʃəʊk] ,
artichoke ,
朝鲜蓟 ,

用盐、胡椒粉和少许柠檬皮调味；完成后，取出朝鲜蓟。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [sɔːs] [daʊn] .
and boil the sauce down .
和 熬 这 酱 向下 .

将酱汁熬煮浓缩。

[kriːm] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [hɑːf] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [ænd; ənd] [baɪ]
Cream an ounce of butter ; add half a teaspoonful of flour , and by
奶油 一个 盎司 的 黄油 ; 添加 一半 一个 一茶匙 的 面粉 , 和 经过
[dɪˈgriːz] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [sɔːs] ;
degrees add the sauce ;
学位 添加 这 酱 ;

将一盎司黄油搅打至蓬松；加入半茶匙面粉，然后逐渐加入酱汁；

[ˈsɪmə(r)] [ʌnˈtɪl] [θɪk] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ˈteɪb(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] [ˈɑːtɪtʃəʊks] .
simmer until thick , and send to table with the artichokes .
煨 直到 厚的 , 和 发送 到 桌子 和 这 洋蓟 .

小火慢炖至浓稠，与朝鲜蓟一起上桌。

['ɑ:tɪtʃəʊks] ([frentʃ]) , [fraɪd] . — [wɒʃ] [ænd; ənd] [kʌt] [ə'weɪ] [ðə; ði] [li:vz] [ɒv; əv] [tu:] ['ɑ:tɪtʃəʊks] ;
Artichokes (French) , Fried . — Wash and cut away the leaves of two artichokes ;
洋蓟 (法语) , 油煎 . — 洗 和 切 离开 这 树叶 的 二 洋蓟 ;
[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [tʃəʊk] ;
remove the inside choke ;
消除 这 里面 呛 ;

炸洋蓟（法式）——将两个洋蓟洗净，去掉叶子；去掉里面的芯；

[kʌt] [ðə; ði] ['bɒtəms] ['ɪntu:] [ni:t] ['pi:sɪz] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn]
cut the bottoms into neat pieces , and cover them with water containing one
切 这 底部 进入 整洁的 件 , 和 覆盖 他们 和 水 包含 一
[θɜ:d] ['vɪnɪgə(r)] .
third vinegar .
第三 醋 .

将底部切成整齐的小块，然后用含有三分之一醋的水覆盖。

[dreɪn] ; ['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ; [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bi:t(ə)n] [eg] ; [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [faɪn]
Drain ; season with salt and pepper ; dip them in beaten egg ; roll them in fine
流走 ; 季节 和 盐 和 胡椒 ; 蘸 他们 在 被打败 蛋 ; 卷 他们 在 美好的
['krækə(r)] [dʌst] ,
cracker dust ,
饼干 灰尘 ,

沥干水分；用盐和胡椒粉调味；蘸上打散的鸡蛋液；裹上一层细饼干屑。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['plenti] [ɒv; əv] [hɒt] [fæt] .
and fry in plenty of hot fat .
和 炒 在 很多 的 热的 胖的 .

用大量热油煎炸。

['tʃɪkɪn] [krəu'kets] . — [kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [waɪt] [mi:t] [ɒv; əv] [wʌn] [kəʊld] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] ,
Chicken Croquettes . — Cut up the white meat of one cold boiled chicken ,
鸡 炸丸子 . — 切 向上 这 白色的 肉 的 一 寒冷的 煮沸 鸡 ,

鸡肉丸子——将一只冷煮鸡的鸡胸肉切碎，

[ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [bɔɪld] ['swi:tbred] , [fri:d] [frɒm; frəm]
and pound it to a paste with a large boiled sweetbread , freed from
和 磅 它 到 一个 粘贴 和 一个 大的 煮沸 甜面包 , 自由 从
['sɪnju:z] ;
sinews ;
肌腱 ;

将它与一块煮熟并去除筋膜的大胸腺一起捣成糊状；

[ˌeɪ di: 'di:] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
add salt and pepper .
添加 盐 和 胡椒 .

加入盐和胡椒粉。

[bi:t] [ʌp] [wʌn] [eg] [wɪð] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [waɪn] - ['glɑ:sfʊl] [ɒv; əv] [rɪtʃ]
Beat up one egg with a teaspoonful of flour and a wine - glassful of rich
打 向上 一 蛋 和 一个 一茶匙 的 面粉 和 一个 葡萄酒 - 满杯 的 富有的
[kri:m] .
cream .
奶油 .

将一个鸡蛋、一茶匙面粉和一大杯浓奶油搅拌均匀。

[mɪks] [ɔ:l] [tə'geðə(r)] ; [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ,
Mix all together ; put it in a pan ,
混合 全部 一起 ; 放 它 在 一个 平底锅 ,

将所有材料混合均匀，放入平底锅中。

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [əb'zɔːb] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɔɪstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm]
and simmer just enough to absorb part of the moisture , stirring all the time
和 煨 只是 足够的 到 吸收 部分 的 这 水分 ， 搅拌 全部 这 时间
;
;
;

小火慢炖，直至吸收部分水分，期间要不停搅拌；

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][aɪs] - [bɒks][tuː; tə] [bɪ'kʌm] [kəʊld][ænd; ənd]
turn it out on a flat dish , and place in ice - box to become cold and
转动 它 出去 在 一个 平坦的 盘子 ， 和 地方 在 冰 - 盒子 到 变得 寒冷的 和
[fɜːm] ;
firm ;
公司 ；

将其倒扣在平盘上，放入冰盒中冷却变硬；

[ðen] [rəʊl][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [smɔːl] [niːt] [kəʊnz] ; [dɪp][ðem; ðəm][ɪn]['biːt(ə)n] [egz] ;
then roll it into small neat cones ; dip them in beaten eggs ;
然后 卷 它 进入 小的 整洁的 圆锥体 ； 蘸 他们 在 被打败 鸡蛋 ；

然后将其卷成整齐的小圆锥形；蘸上打散的鸡蛋液；

[rəʊl][ɪn] ['faɪnli] ['paʊdəd] [bred] [krʌmz] ; [drɒp][ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ]
roll in finely powdered bread crumbs ; drop them in boiling fat , and fry a
卷 在 精细地 粉末状 面包 面包屑 ； 降低 他们 在 沸腾 胖的 ， 和 炒 一个
['delɪkət] [braʊn] .
delicate brown .
精美的 棕色的 .

将面团裹上细面包屑，放入沸腾的油脂中炸至金黄酥脆。

['hænd(ə)l][ðem; ðəm] ['keəfəli] .
Handle them carefully .
处理 他们 小心 .

小心轻放。

[sʌm; səm][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [bʌt; bət][ai][hæv; həv] [faʊnd] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] [mɔː(r)]
Some add a little nutmeg , but I have found the above recipe more
一些 添加 一个 小的 肉豆蔻 ， 但 我 有 成立 这 多于 食谱 更多的
[ˌsætɪs'fæktəri] [wɪ'ðaʊt] [ˌaɪ 'tiː] ,
satisfactory without it ,
令人满意的 没有 它 ，

有些人会加一点肉豆蔻，但我发现上面的食谱不加肉豆蔻味道更好。

[ɪ'speʃəli] [ə'mʌŋ] [maɪ] [ˌfɪlə'delfiə] ['peɪtrənz] .
especially among my Philadelphia patrons .
尤其 之中 我的 费城 顾客 .

尤其是在我的费城顾客中。

['tʃɪkɪn] , ['devld] . — [prɪ'peə(r)][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ['mʌstəd] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] ,
Chicken , Devilled . — Prepare a mixture of mustard , pepper , and salt ,
鸡 ， 魔鬼般的 . — 准备 一个 混合物 的 芥末 ， 胡椒 ， 和 盐 ，
['mɔɪsnd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl] .
moistened with a little oil .
湿润 和 一个 小的 油 .

魔鬼鸡——将芥末、胡椒粉和盐混合，加入少许油润湿。

[pʊt][ə; eɪ][smɔːl] ['kwɒntəti][ɒv; əv][ɔɪl][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː][dʒʌst]['ʌnjən] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [gɪv]
Put a small quantity of oil in a frying - pan ; add just onion enough to give
放 一个 小的 数量 的 油 在 一个 煎炸 - 平底锅 ； 添加 只是 洋葱 足够的 到 给
[ˌaɪ 'tiː]['fleɪvə(r)] ,
it flavor ,
它 味道 ，

在煎锅里倒入少量油；加入适量洋葱，刚好能增添香味即可。

[ænd; ənd] [tɒs] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ə'baʊt] [ɪn] [ðɪs] [ə; eɪ] ['məʊmənt] .
and toss the chicken about in this a moment .
和 折腾 这 鸡 关于 在 这 一个 片刻 .

趁这段时间把鸡扔来扔去。

[rɪ'muːv] ; [rʌb] [ɔː(r)] [brʌʃ] [ðə; ði] ['mɔɪstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd] [brɔɪl] .
Remove ; rub or brush the moisture over the chicken , and broil .
消除 ; 擦 或者 刷子 这 水分 超过 这 鸡 , 和 烤 .

取出；将水分涂抹或刷在鸡肉上，然后烤制。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] , ['pʌndʒənt] [sɔːs] , [meɪd] [ɒv; əv] [drɔːn] ['bʌtə(r)] , ['lemən] [dʒuːs] , ['mʌstəd] , [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['keɪpəz] .
Serve with a sharp , pungent sauce , made of drawn butter , lemon juice , mustard , and chopped capers .
服务 和 一个 锋利的 , 泼辣 酱 , 制成 的 绘制 黄油 , 柠檬 汁 , 芥末 , 和 切碎 刺山柑 .

佐以浓郁辛辣的酱汁，该酱汁由融化的黄油、柠檬汁、芥末和切碎的刺山柑制成。

['tʃɪkɪn] , [fraɪd] . — [kʌt] [ʌp] [hɑːf] [æn; ən] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [braʊn] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] .
Chicken , Fried . — Cut up half an onion , and fry it brown in a little butter .
鸡 , 油煎 . — 切 向上 一半 一个 洋葱 , 和 炒 它 棕色的 在 一个 小的 黄油 .

炸鸡——将半个洋葱切碎，用少许黄油煎至棕色。

[dɪ'vaɪd] [tuː]
Divide two
划分 二

将两个相除。

['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] [bɔːlz] ; [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['flaʊə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌnjən] ,
ounces of butter into little balls ; roll them in flour ; add to the onion ,
盎司 的 黄油 进入 小的 球 ; 卷 他们 在 面粉 ; 添加 到 这 洋葱 ,

将几盎司黄油搓成小球；裹上面粉；加入洋葱中，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ðə; ði] [brest] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [ðɪs] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] [legz] [ænd; ənd] [saɪd] - [bəʊnz] ,
and fry the breast of the chicken in this , as well as the legs and side - bones ,
和 炒 这 胸部 的 这 鸡 在 这 , 作为 出色地 作为 这 腿 和 边 - 骨头 ,

然后用这种油煎鸡胸肉、鸡腿和鸡肋骨。

[tuː; tə] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .
to a delicate brown .
到 一个 精美的 棕色的 .

变成淡棕色。

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] [ə; eɪ] [fjuː] [kʌt] - [ʌp] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] ['klærət] ,
Take them out , and add to the sauce a few cut - up mushrooms , a gill of claret ,
拿 他们 出去 , 和 添加 到 这 酱 一个 很少 切 - 向上 蘑菇 , 一个 鳃 的 红酒 ,

把它们取出，在酱汁中加入一些切碎的蘑菇、一小杯红酒。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [kʌt] ['ʃʊgə(r)] ; ['sɪmə(r)] ['sləʊli] ; [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] .
salt , pepper , and a piece of cut sugar ; simmer slowly ; pour over the chicken and serve .
盐 , 胡椒 , 和 一个 片 的 切 糖 ; 煨 缓慢地 ; 倒 超过 这 鸡 和 服务 .

加入盐、胡椒粉和一块切碎的糖；小火慢炖；淋在鸡肉上即可食用。

[ðə; ði] ['sʌðən] [wei] [ɒv; əv] ['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn] [ɪz][æz; əz] [f'ɒləʊz] :
The Southern way of frying chicken is as follows :
这 南方 方式 的 煎炸 鸡 是 作为 跟随 :

南方炸鸡的方法如下:

[slaɪs] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [sɔːlt] [pɔːk] ; ['flaʊə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,
Slice and cut into small dice half a pound of salt pork ; flour the chicken ,
片 和 切 进入 小的 骰子 一半 一个 磅 的 盐 猪肉 ; 面粉 这 鸡 ,

将半磅咸猪肉切片，再切成小丁；将鸡肉裹上面粉，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] [pɔːk] [fæt] ; [dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kəʊld] [mɪlk] ;
and fry in the pork fat ; dissolve a heaping tablespoonful of flour with a little cold milk ;
和 炒 在 这 猪肉 胖的 ; 溶解 一个 堆积 一汤匙 的 面粉 和 一个 小的 寒冷的 牛奶 ;

用猪油煎炸；将一大勺面粉溶于少许冷牛奶中；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ['grædʒuəli] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [bɔɪld] [mɪlk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['siːz(ə)nd] [wɪð] ['bʌtə(r)] ,
add to it gradually half a pint of boiled milk that has been seasoned with butter ,
添加 到 它 逐步地 一半 一个 品脱 的 煮沸 牛奶 那 有 到过 经验丰富的 和 黄油 ,

慢慢加入半品脱用黄油调味的煮沸牛奶，

['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ; ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [θɪk] ; [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] ,
pepper , and salt ; simmer until thick ; arrange the chicken on a hot dish ,
胡椒 , 和 盐 ; 煨 直到 厚的 ; 安排 这 鸡 在 一个 热的 盘子 ,

加入胡椒粉和盐；小火慢炖至浓稠；将鸡肉盛入热盘中。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði] [sɔːs] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .
and pour the sauce round it .
和 倒 这 酱 圆形的 它 .

然后将酱汁淋在周围。

[təʊst] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Toast may be placed under the chicken , if desired .
吐司 可能 是 放置 在下面 这 鸡 , 如果 想要的 .

如果需要，可以在鸡肉下面放上烤面包片。

[kræbz] , [sɒft] - [ʃel] . — [ðiːz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʊkt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [kɔːt] ,
Crabs , Soft - shell . — These should be cooked as soon as possible after being caught ,
螃蟹 , 柔软的 - 壳 . — 这些 应该 是 煮熟 作为 很快 作为 可能的 后 存在 捕捉 ,

软壳蟹——捕捞后应尽快烹饪。

[æz; əz] [ðeə(r)] ['fleɪvə(r)] ['ræpɪdli] [di'tiəriəreit] ['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [ɪk'spəʊzd] [tuː; tə] [ðə; ði] [eə(r)] .
as their flavor rapidly deteriorates after being exposed to the air .
作为 他们的 味道 快速 恶化 后 存在 裸露 到 这 空气 .

因为它们暴露在空气中后味道会迅速变差。

[sɪ'lekt] [kræbz] [æz; əz] ['laɪvli] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['feðəri] ['sʌbstəns] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] ['pɔɪntɪd] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ʃelz] ;
Select crabs as lively as possible ; remove the feathery substance under the pointed sides of the shells ;
选择 螃蟹 作为 热闹 作为 可能的 ; 消除 这 羽毛状的 物质 在下面 这 尖 侧面 的 这 贝壳 ;

选择尽可能鲜活的螃蟹；去除蟹壳尖侧下方的绒毛状物质；

[rɪns] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [dreɪn] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ; [dredʒ] [ðem; ðəm]
rinse them in cold water ; drain ; season with salt and pepper ; dredge them
冲洗 他们 在 寒冷的 水 ; 流走 ; 季节 和 盐 和 胡椒 ; 疏通 他们
[ɪn]['flaʊə(r)] ,
in flour ,
在 面粉 ,

用冷水冲洗；沥干水分；用盐和胡椒粉调味；裹上面粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] .
and fry in hot fat .
和 炒 在 热的 胖的 .

然后用热油煎炸。

['meni] [sɜːv] [ðem; ðəm] [rəʊld] [ɪn] [egz] [ænd; ənd]['krækə(r)] [dʌst] ; [bʌt; bət] [ðʌs] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt]
Many serve them rolled in eggs and cracker dust ; but thus they are not
许多 服务 他们 滚动 在 鸡蛋 和 饼干 灰尘 ; 但 因此 他们 是 不是
[æz; əz] [gʊd] .
as good .
作为 好的 .

很多人会把它们裹上鸡蛋和饼干碎屑一起食用；但这样就不好吃了。

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [səʊl] , [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] . — [rɪ'muːv] [ðə; ði] [hed] , [fɪnz] , [teɪl] , [ænd; ənd] [skɪn] [frɒm; frəm]
Filet of Sole , Sauce Tartare . — Remove the head , fins , tail , and skin from
菲力牛排 的 唯一 , 酱 鞑靼牛肉 . — 消除 这 头 , 鳍 , 尾巴 , 和 皮肤 从
[ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['flaʊndə(r)] ;
a medium - sized flounder ;
一个 中等的 - 尺寸 比目鱼 ;

鳎鱼柳配鞑靼酱——将中等大小的鳎鱼的头、鳍、尾和皮去掉；

[leɪ] [ðə; ði] [fɪʃ] [flæt] [ɒn] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] ,
lay the fish flat on the table ,
躺 这 鱼 平坦的 在 这 桌子 ,

将鱼平放在桌子上，

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [meɪk] [ə; eɪ] [diːp] [kʌt] [θruː] [tuː; tə] [ðə; ði] [bæk] - [bəʊn] [ðə; ði]
and with a sharp knife make a deep cut through to the back - bone the
和 和 一个 锋利的 刀 制作 一个 深的 切 通过 到 这 后退 - 骨 这
[həʊl] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] .
whole length of the fish .
所有的 长度 的 这 鱼 .

用锋利的刀沿着鱼身纵向切开一道深口，直至脊骨。

[kʌt] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [saɪd] ['leŋθwaɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊn] ; [naʊ] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊn] [frɒm; frəm]
Cut the upper side lengthwise from the bone ; now remove the bone from
切 这 上 边 纵向 从 这 骨 ; 现在 消除 这 骨 从
[ðə; ði]['ləʊə(r)] [pɑːt] ,
the lower part ,
这 降低 部分 ,

将上侧沿长度方向从骨头上切开；然后将下侧的骨头取出。

[ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ['krɒswaɪz] , [iːtʃ] [piːs] [tuː; tə] [biː; bi] [ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ɪn]
and cut the fish into pieces crosswise , each piece to be about two inches in
和 切 这 鱼 进入 件 横向 , 每个 片 到 是 关于 二 英寸 在
[wɪdθ; wɪtθ] .
width .
宽度 .

将鱼横向切成块，每块大约两英寸宽。

['si:z(ə)n] [i:tʃ] [pi:s] ; [rəʊl][ˌaɪ 'ti:][ʌp][ænd; ənd][taɪ][ˌaɪ 'ti:] [wɪð] [strɒŋ] [θred] ; [dredʒ] [ðem; ðəm][ɪn] ['flaʊə(r)] ,
Season each piece ; roll it up and tie it with strong thread ; dredge them in flour ,
季节 每个 片 ; 卷 它 向上 和 领带 它 和 强的 线 ; 疏通 他们 在 面粉 ,

将每一块都调味；卷起来，用结实的线扎紧；裹上面粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['plenti] [ɒv; əv][hɒt][fæt] ([ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [dip] [ɪn] [eg] ['bætə(r)][ænd; ənd] [rəʊld] [ɪn] [bred] [krʌm] [ɪf] [laɪkt]) ;
and fry in plenty of hot fat (they may be dipped in egg batter and rolled in bread crumb if liked) ;
和 炒 在 很多 的 热的 胖的 (他们 可能 是 浸入 在 蛋 连击 和 滚动 在 面包 屑 如果 喜欢) ;

用大量热油煎炸（如果喜欢，可以蘸上蛋液，再裹上面包屑）；

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [θred] ; [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['ni:tli] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] ; ['gɑ:nɪʃ] [wɪð] ['pɑ:sli] ,
remove the thread ; arrange them neatly on a hot dish ; garnish with parsley ,
消除 这 线 ; 安排 他们 整齐地 在 一个 热的 盘子 ; 装饰 和 香菜 ,

去掉线头；将它们整齐地摆放在热盘中；用欧芹装饰。

[ænd; ənd][send][tu:; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [sɔ:s] [tɑ:'tɑ:(r)] ([wɪtʃ] [si:]) .
and send to table with sauce tartare (which see) .
和 发送 到 桌子 和 酱 鞑靼牛肉 (哪个 看) .

并配以塔塔酱（见图）上桌。

['hæmbɜ:g] [steɪk] , [sɔ:s] [pi:kwɑ:nteɪ] . — [sɪ'lekt] [ə; eɪ] [θɪk] [rʌmp] [steɪk] ,
Hamburg Steak , Sauce Piquante . — Select a thick rump steak ,
汉堡 牛排 , 酱 辛辣的 . — 选择 一个 厚的 臀部 牛排 ,

汉堡牛排配辣酱——选用厚切臀肉牛排，

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [stɪf] - [bækt] ['kɪtʃɪn] [naɪf] [skreɪp] [ə'weɪ] [ðə; ði] [li:n] [mi:t] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɪnju:z] .
and with a stiff - backed kitchen knife scrape away the lean meat from the sinews .
和 和 一个 僵硬的 - 支持的 厨房 刀 刮 离开 这 倾斜 肉 从 这 肌腱 .

用硬背厨房刀将瘦肉从筋腱上刮掉。

['si:z(ə)n] [ðə; ði] [mi:t] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd] [keɪ'en] ,
Season the meat with salt and cayenne ,
季节 这 肉 和 盐 和 辣椒 ,

用盐和辣椒粉给肉调味。

[ænd; ənd] [ʃeɪp] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ] [raʊnd] [fɔ:m] ['slaɪtli] ['flætnd] [ɒn][tɒp] .
and shape it into a round form slightly flattened on top .
和 形状 它 进入 一个 圆形的 形式 轻微地 扁平的 在 顶部 .

并将其塑成顶部略扁的圆形。

[fraɪ][ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] [braʊn] [ɪn]['bʌtə(r)] ; [kʊk] [ðə; ði] [steɪk] [ɪn] [ðɪs] , [ɒn][bəʊθ] [saɪdz] ,
Fry a minced onion brown in butter ; cook the steak in this , on both sides ,
炒 一个 剁碎 洋葱 棕色的 在 黄油 ; 厨师 这 牛排 在 这 , 在 两个都 侧面 ,

用黄油将洋葱碎炒至棕色；将牛排放入锅中，两面煎熟。

[ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔ:s] :
and serve with the following sauce :
和 服务 和 这 下列的 酱 :

并佐以以下酱汁：

[pʊt]['ɪntu:][ðə; ði] [seɪm] ['sɔ:spən] [hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [strɒŋ] [su:p] [stɒk] ,
put into the same saucepan half a pint of strong soup stock ,
放 进入 这 相同的 平底锅 一半 一个 品脱 的 强的 汤 库存 ,

在同一个平底锅中加入半品脱浓汤，

[hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)] , [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [ə; eɪ]
half a teaspoonful of browned flour , three tablespoonfuls of vinegar , a
一半 一个 一茶匙 的 棕色 面粉 , 三 汤匙 的 醋 , 一个
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['eʃəlɒt] ,
tablespoonful of chopped eschalot ,
一汤匙 的 切碎 小葱 ,

半茶匙焦化面粉，三汤匙醋，一汤匙切碎的红葱头，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [hɑːf]
a teaspoonful of chopped parsley , half
一个 一茶匙 的 切碎 香菜 , 一半

一茶匙切碎的欧芹，半

[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .
a saltspoonful of black pepper , and a little salt .
一个 一勺盐 的 黑色的 胡椒 , 和 一个 小的 盐 .

一小勺黑胡椒粉，再加一点盐。

['sɪmə(r)] , [streɪn] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Simmer , strain , and serve .
煨 , 拉紧 , 和 服务 .

小火慢炖，过滤后即可食用。

['meni] [laɪk] [ə; eɪ] ['hæmbɜːg] [steɪk] [reə(r)] , [waɪl] ['ʌðə(r)z] [prɪ'fɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [dʌn] ;
Many like a Hamburg steak rare , while others prefer it well done ;
许多 喜欢 一个 汉堡 牛排 稀有的 , 尽管 其他的 更喜欢 它 出色地 完毕 ;

很多人喜欢吃三分熟的汉堡牛排，而有些人则喜欢吃全熟的；

['ʌðə(r)z] [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [huː] [θɪŋk] [ðeɪ] [laɪk] [ˌaɪ 'tiː] [reə(r)] , ['haɪli] ['siːz(ə)nd] [wɪð] ['ʌnjən] [ænd; ənd]
others there are who think they like it rare , highly seasoned with onion and
其他的 那里 是 WHO 思考 他们 喜欢 它 稀有的 , 高度 经验丰富的 和 洋葱 和
['ʌðə(r)] ['pʌndʒənt] ['siːzənɪŋ] .
other pungent seasoning .
其他 泼辣 调料 .

还有一些人认为他们喜欢吃半生不熟的，并用洋葱和其他辛辣的调味料进行大量调味。

['hɒmɪni] ['frɪtəz] . — [teɪk] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [bɔɪld] ['hɒmɪni] , [wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] [kriːm] , [tuː]
Hominy Fritters . — Take one pint of boiled hominy , one gill of cream , two
玉米粥 油炸饼 . — 拿 一 品脱 的 煮沸 玉米粥 , 一 鳃 的 奶油 , 二
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kɔːn] - [stɑːtʃ] ,
tablespoonfuls of corn - starch ,
汤匙 的 玉米 - 淀粉 ,

玉米粥油炸饼——取一品脱煮熟的玉米粒，一吉尔奶油，两汤匙玉米淀粉，

[tuː] [egz] , [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ; [mɪks]
two eggs , half a teaspoonful of baking powder , a saltspoonful of salt ; mix
二 鸡蛋 , 一半 一个 一茶匙 的 烘烤 粉末 , 一个 一勺盐 的 盐 ; 混合
[tuː; tə] [ə; eɪ] ['bætə(r)] .
to a batter .
到 一个 连击 .

两个鸡蛋，半茶匙泡打粉，一茶匙盐；混合成面糊。

[ɪf] [tuː] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [kriːm] .
If too stiff , add a little more cream .
如果 也 僵硬的 , 添加 一个 小的 更多的 奶油 .

如果太硬，就再加点奶油。

[drɒp] [ðə; ði] ['bætə(r)] [ɪn] [lɑːdʒ] ['spuːnful] ['ɪntuː] [hɒt] [fæt] , [ænd; ənd] [fraɪ] [braʊn] .
Drop the batter in large spoonfuls into hot fat , and fry brown .
降低 这 连击 在 大的 一勺 进入 热的 胖的 , 和 炒 棕色的 .

将面糊用大勺舀入热油中，炸至金黄色。

['kɪdni] , [soʊ'teɪd] . — [kʌt] [ʌp] [hɑːf] [æn; ən] ['ʌnjən] ; [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð] [æn; ən] [aʊns]
Kidney , Sautéed . — Cut up half an onion ; brown it in a pan with an ounce
肾 , 炒的 . — 切 向上 一半 一个 洋葱 ; 棕色的 它 在 一个 平底锅 和 一个 盎司
[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
of butter .
的 黄油 .

炒腰子——将半个洋葱切碎；用一盎司黄油在平底锅中将其炒至棕色。

[slaɪs] [ə; eɪ] [kæfs] ['kɪdniz] ; [tɒs] [ə'baʊt] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] ;
Slice a calf's kidneys ; toss about over a slow fire in the pan ;
片 一个 小牛的 肾脏 ; 折腾 关于 超过 一个 慢的 火 在 这 平底锅 ;

将小牛肾切片；放入平底锅中用小火翻炒；

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [red] [ɔː(r)] [waɪt] [waɪn] , [ænd; ənd] [wʌn] [piːs] [ɒv; əv]
add salt and pepper , a pint of red or white wine , and one piece of
添加 盐 和 胡椒 , 一个 品脱 的 红色的 或者 白色的 葡萄酒 , 和 一 片 的
[kʌt] ['ʃʊgə(r)] .
cut sugar .
切 糖 .

加入盐和胡椒粉，一品脱红葡萄酒或白葡萄酒，以及一块切碎的方糖。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ; [dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə]
Simmer until tender ; dissolve a teaspoonful of flour in cold water ; add to
煨 直到 投标 ; 溶解 一个 一茶匙 的 面粉 在 寒冷的 水 ; 添加 到
[ðə; ði] [dɪʃ] .
the dish .
这 盘子 .

小火慢炖至软烂；将一茶匙面粉溶于冷水中；加入菜肴中。

[təʊst] [ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] ; [trɪm] [ðem; ðəm] ['niːtli] ; [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] ;
Toast a few slices of bread ; trim them neatly ; place them on a dish ;
吐司 一个 很少 切片 的 面包 ; 修剪 他们 整齐地 ; 地方 他们 在 一个 盘子 ;

烤几片面包；修整整齐；放在盘子里；

[pɔː(r)] [ðə; ði] ['kɪdniz] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
pour the kidneys over them , and serve .
倒 这 肾脏 超过 他们 , 和 服务 .

将肾脏浇在上面，即可食用。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mʌʃrʊmz] [kʌt] [ʌp] [ænd; ənd] [struːn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪl] [biː; bi] [ə'priːʃieɪtɪd] [baɪ] ['meni]
A few mushrooms cut up and strewn over the dish will be appreciated by many
一个 很少 蘑菇 切 向上 和 散落的 超过 这 盘子 将要 是 感谢 经过 许多
.
.
.

很多人会喜欢在菜肴上撒些切碎的蘑菇。

[læm] [tʃɒps] [wɪð] [frentʃ] ['piːz] . — ['deɪnti] [læm] [tʃɒps] [rɪ'kwaɪə(r)] [bʌt; bət] [ə; eɪ] ['moʊmənts] ['kʊkɪŋ]
Lamb Chops with French Peas . — Dainty lamb chops require but a moment's cooking
羊肉 排骨 和 法语 豌豆 . — 纤巧 羊肉 排骨 要求 但 一个 瞬间 烹饪
, [ænd; ənd] ,
, and ,
, 和 ,

法式豌豆羊排——这道精致的羊排只需片刻烹饪即可，

[ən'les] [keə(r)] [biː; bi] ['teɪkən] , [wɪl] [draɪ]
unless care be taken , will dry
除非 关心 是 已采取 , 将要 干燥

如果不小心，就会干涸

['kwɪkli] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɜːnd] [rɪ'piːtɪdli] , [ænd; ənd] , [wen] [dʌn] ,
quickly over the fire ; they should be turned repeatedly , and , when done ,
迅速地 超过 这 火 ; 他们 应该 是 转向 反复 , 和 , 什么时候 完毕 ,
['siːz(ə)nd] [wɪð] ['pepə(r)] ,
seasoned with pepper ,
经验丰富的 和 胡椒 ,

快速放在火上烤；要反复翻面，烤好后撒上胡椒粉调味。

[sɔːlt] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['swiːtɪst] [ɒv; əv] [swiːt] ['bʌtə(r)] .
salt , and the sweetest of sweet butter .
盐 , 和 这 最甜美的 的 甜的 黄油 .

盐，以及最甜的黄油。

[ə'reɪndʒ] [ə; eɪ] [maʊnd] [ɒv; əv] ['piːz] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [dɪʃ] ; [pleɪs] [ðə; ði] [tʃɒps] [ə'raʊnd]
Arrange a mound of peas in the centre of a dish ; place the chops around
安排 一个 冢 的 豌豆 在 这 中心 的 一个 盘子 ; 地方 这 排骨 大约
[ðɪs] ,
this ,
这 ,

在盘子中央摆放一堆豌豆；将肉排放在豌豆周围。

[ænd; ənd] [sɜːv] .
and serve .
和 服务 .

上菜。

[ðə; ði] ['piːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : ['əʊpən][ə; eɪ] [smɔːl] [kæn; kən][ɒv; əv][ɪm'pɔː(r)tɪd] ['piːz]
The peas should be cooked as follows : Open a small can of imported peas
这 豌豆 应该 是 煮熟 作为 跟随 : 打开 一个 小的 能 的 进口 豌豆
;
;
;

豌豆的烹饪方法如下：打开一小罐进口豌豆；

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['lɪkwɪd] ; [melt] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [ɪn][ə; eɪ][pæn] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː]
drain off the liquid ; melt an ounce of butter in a pan , and when it
流走 离开 这 液体 ; 熔化 一个 盎司 的 黄油 在 一个 平底锅 , 和 什么时候 它
[kriːmz] ,
creams ,
乳霜 ,

沥干液体；在平底锅中融化一盎司黄油，待其融化成奶油状后，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['piːz] : [ʃeɪk] [ðə; ði][pæn][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː]['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] .
add the peas : shake the pan to prevent burning ; add pepper and salt .
添加 这 豌豆 : 摇 这 平底锅 到 防止 燃烧 ; 添加 胡椒 和 盐 .

加入豌豆：摇晃锅子防止烧焦；加入胡椒粉和盐。

[wen] [ðə; ði] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] ['hiːtɪd] [θruː] [ðeɪ] [rɪ'kwaɪə(r)][nəʊ][lɒŋgə(r)] ['kʊkɪŋ] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd]
When the peas are heated through they require no longer cooking , and should
什么时候 这 豌豆 是 加热 通过 他们 要求 不 更长 烹饪 , 和 应该
[biː; bi] [sɜːvd] [æt; ət][wʌns] .
be served at once .
是 服务 在 一次 .

豌豆加热后无需再煮，应立即食用。

[ðə; ði] [greɪt] [mis'teik] [meɪd] [baɪ] ['meni] [kʊks] [ɪn] ['kʊkɪŋ] [kænd] ['piːz] [ɪz] [ðæt] [ðeɪ] [ə'laʊ]
The great mistake made by many cooks in cooking canned peas is that they allow
这 伟大的 错误 制成 经过 许多 厨师 在 烹饪 罐装 豌豆 是 那 他们 允许
[ðem; ðəm][tuː; tə] [rɪ'meɪn] [tuː] [lɒŋ] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
them to remain too long on the fire ,
他们 到 保持 也 长的 在 这 火 ,

许多厨师在烹饪罐装豌豆时犯的最大错误是，他们让豌豆在火上煮的时间过长。

[wɪtʃ] [spɔɪlz] [ðem; ðəm] , [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl'redi] [kʊkt] , [ænd; ənd] ['sɪmpli] [rɪ'kwaɪə(r)] ['hiːtɪŋ] .
which spoils them , as they are already cooked , and simply require heating .
哪个 战利品 他们 , 作为 他们 是 已经 煮熟 , 和 简单地 要求 加热 .

这样就糟蹋了它们，因为它们已经是熟的了，只需要加热即可。

[mɪnst] ['tɜːki] [wɪð] [pəʊtʃt] [egz] . — [ə; eɪ] ['veri] ['æpɪtaɪzɪŋ] [dɪʃ] [ɪz] [meɪd] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [ɔː(r)] [rəʊst] ['tɜːki] .
Minced Turkey with Poached Eggs . — A very appetizing dish is made of cold boiled or roast turkey .
剁碎 火鸡 和 偷猎 鸡蛋 . — 一个 非常 令人垂涎的 盘子 是 制成 的 寒冷的 煮沸 或者 烤 火鸡 .

火鸡肉末配水煮蛋——这是一道非常美味的菜肴，由冷煮或烤火鸡肉制成。

[trɪm] [ɒf] [ɔːl] [skɪn] [ænd; ənd] [məʊst] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fæt] , [ɪ'speʃəli] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] ;
Trim off all skin and most of the fat , especially on the back ;
修剪 离开 全部 皮肤 和 最多 的 这 胖的 , 尤其 在 这 后退 ;

去除所有皮肤和大部分脂肪，尤其是背部的脂肪；

[pɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [ˌtiːˌaɪ'diː] - ['bɪts] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'sesɪz] ;
pick out the little tid - bits in the recesses ;
挑选 出去 这 小的 tid - 比特 在 这 凹陷处 ;

找出凹陷处的小细节；

[kʌt] [ɒf] [ɔːl] [ðæt] [wɪl] [nɒt] [lʊk] [niːt] [wen] [slaɪst] [kəʊld] .
cut off all that will not look neat when sliced cold .
切 离开 全部 那 将要 不是 看 整洁的 什么时候 切片 寒冷的 .

把所有冷切后不好看的部分都切掉。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [mɪnst] ['seləri] ;
Season with salt and pepper , and a tablespoonful or two of minced celery ;
季节 和 盐 和 胡椒 , 和 一个 一汤匙 或者 二 的 剁碎 芹菜 ;

用盐和胡椒粉调味，再加入一两汤匙切碎的芹菜；

[tʃɒp] [ʌp] [ðə; ði] [miːt] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['tɜːki] [fæt] ,
chop up the meat ; put it in a pan with a little butter or turkey fat ,
劈 向上 这 肉 ; 放 它 在 一个 平底锅 和 一个 小的 黄油 或者 火鸡 胖的 ,

将肉切碎；放入平底锅中，加入少许黄油或火鸡油。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] , [ænd; ənd] [dʒʌst] [ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ʌnjən] ;
to prevent burning , and just a suspicion of onion ;
到 防止 燃烧 , 和 只是 一个 怀疑 的 洋葱 ;

为防止烧焦，以及怀疑有洋葱味；

['mɔɪsn] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [brɒθ] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['tɜːki] [bəʊnz] .
moisten with a little broth made from the turkey bones .
濡 和 一个 小的 肉汤 制成 从 这 火鸡 骨头 .

用少许火鸡骨头熬制的肉汤润湿。

[pəʊtʃ] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] [egz] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] ;
Poach one or two eggs for each person ;
偷猎 一 或者 二 鸡蛋 为了 每个 人 ;

每人煮一到两个荷包蛋；

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [mɪnst] [miːt] ['niːtli] [ɒn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] ; [pleɪs] [ðə; ði] [eg] [ɒn] [tɒp] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
arrange the minced meat neatly on slices of buttered toast ; place the egg on top , and serve .
安排 这 剁碎 肉 整齐地 在 切片 的 涂黄油的 吐司 ; 地方 这 蛋 在 顶部 , 和 服务 .

将肉末整齐地摆放在涂了黄油的吐司片上；将鸡蛋放在上面，即可食用。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [məʊd] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ə; eɪ] ['brekfəst] [dɪʃ] [ɪz] [nɒt] ['əʊnli] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] ,
The above mode of preparing a breakfast dish is not only economical ,
这 多于 模式 的 准备 一个 早餐 盘子 是 不是 仅有的 经济 ,

上述早餐制作方法不仅经济实惠，

[bʌt; bət] [ɪz] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊst] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['dɪʃɪz] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] [prə'djuːst] ;
but is one of the most delightful dishes that can be produced ;
但 是 一 的 这 最多 愉快 菜肴 那 能 是 生产 ;

但却是最令人愉悦的菜肴之一；

['ɔːlməʊst] ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [bɔɪld] [ɔː(r)] [rəʊst] [miːt] , ['pəʊltri] , [ɔː(r)] [geɪm] [kæn; kən] [biː; bi] ['juːtəlaɪzd]
almost any kind of boiled or roast meat , poultry , or game can be utilized
几乎 任何 种类 的 煮沸 或者 烤 肉 , 家禽 , 或者 游戏 能 是 利用
[ɪn] [ðɪs] [wei] .
in this way .
在 这 方式 .

几乎任何种类的煮熟或烤熟的肉类、家禽或野味都可以用这种方法烹饪。

['mʌʃrʊmz] [ɒn] [təʊst] . — [piːl] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] ; [kʌt] [ɒf] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði]
Mushrooms on Toast . — Peel a quart of mushrooms ; cut off a little of the
蘑菇 在 吐司 . — 果皮 一个 夸脱 的 蘑菇 ; 切 离开 一个 小的 的 这
[ruːt] [end] ;
root end ;
根 结尾 ;

蘑菇吐司——将一夸脱蘑菇去皮；切掉根部一小部分；

[naʊ] [teɪk] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [raʊnd] [steɪk] ,
now take half a pound of round steak ,
现在 拿 一半 一个 磅 的 圆形的 牛排 ,

现在取半磅圆牛排，

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [faɪn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] ,
and cut it up fine and fry it in a pan with a little butter ,
和 切 它 向上 美好的 和 炒 它 在 一个 平底锅 和 一个 小的 黄油 ,

切成小块，用少许黄油在平底锅里煎。

[tuː; tə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ðə; ði] [dʒuːs] , [wɪtʃ] , ['biːɪŋ] [dʌn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [steɪk] .
to extract the juice , which , being done , remove the pieces of steak .
到 提炼 这 汁 , 哪个 , 存在 完毕 , 消除 这 件 的 牛排 .

榨取肉汁，榨汁完成后，取出牛排块。

[wen] [ðə; ði] ['greɪvi] [ɪz] ['veri] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ; [tɒs] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ]
When the gravy is very hot add the mushrooms ; toss them about for a
什么时候 这 肉汁 是 非常 热的 添加 这 蘑菇 ; 折腾 他们 关于 为了 一个
['məʊmənt] ,
moment ,
片刻 ,

等肉汁非常热的时候，加入蘑菇；翻炒片刻。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] [ɒn] ['bʌtəd] [təʊst] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd]
and pour the contents of the pan on buttered toast ; season with salt and
和 倒 这 内容 的 这 平底锅 在 涂黄油的 吐司 ; 季节 和 盐 和
[keɪ'en] .
cayenne .
辣椒 .

将锅里的东西倒在涂了黄油的吐司上；用盐和辣椒粉调味。

[sʌm; səm] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʃeri] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪʃ] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [reɪndʒ] .
Some add a little sherry to the dish before removing from the range .
一些 添加 一个 小的 雪利酒 到 这 盘子 前 移除 从 这 范围 .

有些人会在菜肴出炉前加入少许雪利酒。

['mʌtn] [tʃɒps] [wɪð] [fraɪd] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [sɔːs] . — [sɪ'lekt] [fɔː(r)] [naɪs] [rɪb] [tʃɒps] ;
Mutton Chops with Fried Tomatoes and Sauce . — Select four nice rib chops ;
羊肉 排骨 和 油煎 西红柿 和 酱 . — 选择 四 好的 肋骨 排骨 ;

羊排配炸番茄和酱汁——选用四块上好的肋排；

[hæv; həv] [ðem; ðəm] [trɪmd] ['niːtli] [baɪ] [ðə; ði] ['diːlə(r)] ; [teɪk] [həʊld] [ɒv; əv] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rɪb] ,
have them trimmed neatly by the dealer ; take hold of the end of the rib ,
有 他们 修剪过的 整齐地 经过 这 经销商 ; 拿 抓住 的 这 结尾 的 这 肋骨 ,

请经销商将它们修剪整齐；抓住肋骨的末端，

[ænd; ənd] [dɪp] [ðə; ði] [tʃɒps] [ə; eɪ] ['məʊmənt] [ɪn] [hɒt] [fæt] , [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [fraɪ] [ðem; ðəm] ;
and dip the chops a moment in hot fat , in which you are to fry them ;
和 蘸 这 排骨 一个 片刻 在 热的 胖的 , 在 哪个 你 是 到 炒 他们 ;

将猪排在煎炸用的滚烫油脂中浸一下；

[naʊ] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [faɪn] ['krækə(r)] [krʌmz] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ɒf] [ðə; ði] ['sɜːpləs] ; [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [eg] ,
now roll them in fine cracker crumbs , and shake off the surplus ; dip them in egg ,
现在 卷 他们 在 美好的 饼干 面包屑 , 和 摇 离开 这 剩余 ; 蘸 他们 在 蛋 ,

现在将它们裹上一层细饼干屑，抖掉多余的饼干屑；然后蘸上蛋液，

[ə'gen] [ɪn] [ðə; ði] [krʌmz] , [ænd; ənd] [drɒp] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .
again in the crumbs , and drop them into boiling fat .
再次 在 这 面包屑 , 和 降低 他们 进入 沸腾 胖的 .

再次将面包屑放入沸腾的油脂中。

[rɪ'muːv] [wen] [braʊn] .
Remove when brown .
消除 什么时候 棕色的 .

烤至棕色即可取出。

[fraɪd] [tə'mɑːtəʊz] . — [sɪ'lekt] [θriː] [smuːð] , ['miːdiəm] - [saɪzd] , [wel] - [fɪld] [tə'mɑːtəʊz] ; [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ;
Fried Tomatoes . — Select three smooth , medium - sized , well - filled tomatoes ; cut into slices half an inch thick ;
油煎 西红柿 . — 选择 三 光滑的 , 中等的 - 尺寸 , 出色地 - 已填 西红柿 ; 切 进入 切片 一半 一个 英寸 厚的 ;

炸番茄——选用三个光滑、中等大小、果肉饱满的番茄；切成半英寸厚的片；

[dredʒ] [ðem; ðəm] [wɪð] ['flaʊə(r)] [ɔː(r)] [rəʊl] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd] [fraɪ] ([ɔː(r)] ,
dredge them with flour or roll in egg and crumbs , and fry (or ,
疏通 他们 和 面粉 或者 卷 在 蛋 和 面包屑 , 和 炒 (或者 ,

将它们裹上面粉或滚上蛋液和面包屑，然后油炸（或者，

['rɑːðə(r)] ,) [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [hɒt] [fæt] , ['tɜːnɪŋ] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [bəʊθ] [saɪdz] ['iːvnli] .
rather , sautée) in a small quantity of hot fat , turning and cooking both sides evenly .
相当 , 炒菜) 在 一个 小的 数量 的 热的 胖的 , 转弯 和 烹饪 两个都 侧面 均匀地 .

相反，用少量热油煎炒，翻面，使两面均匀受热。

[hæv; həv] [prɪ'peəd] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] : [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
Have prepared the following sauce : Add to a pint of milk a tablespoonful of flour ,
有 准备 这 下列的 酱 : 添加 到 一个 品脱 的 牛奶 一个 一汤匙 的 面粉 ,

准备好以下酱汁：在一品脱牛奶中加入一汤匙面粉，

[wʌn]['biːt(ə)n] [eg] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [meɪs] .
one beaten egg , salt , pepper , and a very little mace .
一 被打败 蛋 , 盐 , 胡椒 , 和 一个 非常 小的 锤 .

一个打散的鸡蛋，盐，胡椒粉，以及少许肉豆蔻皮。

[kriːm] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ; [wɪsk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd] [let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ;
Cream an ounce of butter ; whisk into it the milk , and let it simmer until it thickens ;
奶油 一个 盎司 的 黄油 ; 拂 进入 它 这 牛奶 , 和 让 它 煨 直到 它 增厚 ;

将一盎司黄油搅打至顺滑；将牛奶搅拌入黄油中，小火慢煮至浓稠；

[pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] [ɒn][ə; eɪ][hɒt][saɪd] [dɪʃ] ; [ə'reɪndʒ] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] ,
pour the sauce on a hot side dish ; arrange the tomatoes in the centre ,
倒 这 酱 在 一个 热的 边 盘子 ; 安排 这 西红柿 在 这 中心 ,

将酱汁淋在热菜上；将西红柿摆放在中央。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɒps] ['ɒpəzɪt] [iːtʃ] ['ʌðə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
and add the chops opposite each other , and serve .
和 添加 这 排骨 对面的 每个 其他 , 和 服务 .

将肉排相对摆放在盘子上，即可上菜。

[pleɪn] [brɔɪld] [ɔː(r)] ['peɪpəd] [tʃɒps] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
Plain broiled or papered chops may be served in this way .
清楚的 烤制 或者 纸质的 排骨 可能 是 服务 在 这 方式 .

可以采用这种方式烹制简单的烤肉排或用纸包裹的肉排。

['ɔɪstə(r)z] , [brɔɪld] . — [rʌb] [ðə; ði][bɑːrz][ɒv; əv][ə; eɪ]['waɪə(r)]['brɔɪlə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] ['bʌtə(r)] ;
Oysters , Broiled . — Rub the bars of a wire broiler with a little sweet butter ;
牡蛎 , 烤制 . — 擦 这 酒吧 的 一个 金属丝 肉鸡 和 一个 小的 甜的 黄油 ;

烤牡蛎——在烤架的铁丝上抹一点甜黄油；

[draɪ] [twelv] [lɑːdʒ] , [plʌmp] ['ɔɪstə(r)z][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['brɔɪlə(r)] ;
dry twelve large , plump oysters in a napkin , and place them on the broiler ;
干燥 十二 大的 , 丰满 牡蛎 在 一个 餐巾 , 和 地方 他们 在 这 肉鸡 ;

用餐巾擦干十二个又大又饱满的牡蛎，然后放在烤架上；

[brʌʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]['faɪə(r)] [friː] [frɒm; frəm] [fleɪm] [ænd; ənd] [sməʊk] .
brush a little butter over them , and broil over a fire free from flame and smoke .
刷子 一个 小的 黄油 超过 他们 , 和 烤 超过 一个 火 自由的 从 火焰 和 抽烟 .

在它们表面刷上少许黄油，然后在无明火无烟的火上烤制。

[wen] [dʌn] [ɒn][bəʊθ] [saɪdz] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['niːtli] [ɒn] [təʊst] ;
When done on both sides , arrange them neatly on toast ;
什么时候 完毕 在 两个都 侧面 , 安排 他们 整齐地 在 吐司 ;

两面都煎好后，将它们整齐地摆放在吐司上；

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wel] - ['siːz(ə)nd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
pour a little well - seasoned melted butter over them , and serve .
倒 一个 小的 出色地 - 经验丰富的 融化 黄油 超过 他们 , 和 服务 .

淋上少许调味好的融化黄油，即可食用。

[duː; də][nɒt] [bred] - [krʌm] ['ɔɪstə(r)z] [ɪn'tendɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] .
Do not bread - crumb oysters intended for broiling .
做 不是 面包 - 屑 牡蛎 故意的 为了 烤制 .

不要给准备烤的牡蛎裹面包屑。

[pɔːk] [ænd; ənd] [biːnz] . — [tuː; tə][kɔːl] [ðɪs] ['həʊmli] ['jæŋki] [dɪʃ] [ə; eɪ] " ['deɪnti] " [meɪ] [sə'praɪz] ['meni] ;
Pork and Beans . — To call this homely Yankee dish a " dainty " may surprise many ;
猪肉 和 豆子 . — 到 称呼 这 家常的 扬基 盘子 一个 " 纤巧 " 可能 惊喜 许多 ;

猪肉炖豆——称这道家常的美国菜为"美味佳肴"可能会让很多人感到惊讶；

[bʌt; bət] , [wen] ['prɒpəli] [prɪ'peəd] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [wel] [biː; bi] [kɔːld] [səʊ] .
but , when properly prepared , it may well be called so .
但 , 什么时候 适当地 准备 , 它 可能 出色地 是 称为 所以 .

但是，如果准备得当，它完全可以这样称呼。

[wɒʃ] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [smɔːl] [waɪt] [biːnz] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [pɪk] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)] [waɪl] [ɪn] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ;
Wash a quart of small white beans in cold water ; pick them over while in the water ;
洗 一个 夸脱 的 小的 白色的 豆子 在 寒冷的 水 ; 挑选 他们 超过 尽管 在 这 水 ;

将一夸脱小白豆用冷水洗净；在水中仔细挑拣；

[rɪ'dʒekt][ɔːl] [ɪm'pɜːfɪkt] [biːnz] ; [dreɪn] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [freʃ] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [səʊk] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
reject all imperfect beans ; drain ; cover with fresh cold water , and let them soak over night .
拒绝 全部 不完善 豆子 ; 流走 ; 覆盖 和 新鲜的 寒冷的 水 , 和 让 他们 浸泡 超过 夜晚 .

剔除所有不完美的豆子；沥干水分；用新鲜的冷水浸泡过夜。

[nekst] ['mɔːnɪŋ] [tʃeɪndʒ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [twaɪs] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['aɪən] [pɒt] ;
Next morning change the water twice ; then put them in a large iron pot ;
下一个 早晨 改变 这 水 两次 ; 然后 放 他们 在 一个 大的 铁 锅 ;

第二天早上换两次水；然后把它们放进一个大铁锅里；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪbərəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ðem; ðəm] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
add a liberal quantity of cold water , and simmer them slowly for four hours .
添加 一个 自由主义 数量 的 寒冷的 水 , 和 煨 他们 缓慢地 为了 四 小时 .

加入大量冷水，小火慢炖四个小时。

[pɔː(r)][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['kʌləndə(r)] ['keəfəli] [tuː; tə][dreɪn] .
Pour them into a colander carefully to drain .
倒 他们 进入 一个 滤器 小心 到 流走 .

小心地将它们倒入滤网中沥干水分。

[hiːt] [æn; ən][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['biːnˌpɑːt] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [waɪp] [ˌaɪ 'tiː][draɪ] ;
Heat an old - fashioned beanpot with hot water , and wipe it dry ;
热 一个 老的 - 造型 豆罐 和 热的 水 , 和 擦拭 它 干燥 ;

用热水加热一个老式豆锅，然后擦干；

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [pɔːk] [ɪn][ðə; ði][pɒt] ,
place a small piece of pork in the pot ,
地方 一个 小的 片 的 猪肉 在 这 锅 ,

锅里放一小块猪肉，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːnz] [tuː; tə] [wɪ'ðɪn] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][tɒp] ;
and add the beans to within two inches of the top ;
和 添加 这 豆子 到 之内 二 英寸 的 这 顶部 ;

将豆子加到距离顶部两英寸的位置；

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [pɔːk] (['prɒpəli] [skɔːd] [ɒn][ɪts][raɪnd]) [ɒn][ðə; ði] [biːnz] .
now place a small piece of pork (properly scored on its rind) on the beans .
现在 地方 一个 小的 片 的 猪肉 (适当地 得分 在 它是 果皮) 在 这 豆子 .

现在将一小块猪肉（猪皮上划好口子）放在豆子上。

[dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [blæk] [mə'læsɪz] [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ;
Dissolve a tablespoonful of black molasses in a pint of warm water ;
溶解 一个 一汤匙 的 黑色的 糖蜜 在 一个 品脱 的 温暖的 水 ;

将一汤匙黑糖蜜溶解在一品脱温水中；

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,
add half a teaspoonful of salt and a few drops of Worcestershire sauce ,
添加 一半 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 很少 滴 的 伍斯特郡 酱 ,

加入半茶匙盐和几滴伍斯特沙司，

[ænd; ənd][pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [biːnz] ; [pleɪs] [ðə; ði][pɒt][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ,
and pour this over the beans ; place the pot in a moderate oven ,
和 倒 这 超过 这 豆子 ; 地方 这 锅 在 一个 缓和 烤箱 ,

然后将酱汁浇在豆子上；将锅放入温度适中的烤箱中。

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] , [æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv] [wɪtʃ] [taɪm] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt] ,
and bake for three hours , at the end of which time take them out ,
和 烤 为了 三 小时 , 在 这 结尾 的 哪个 时间 拿 他们 出去 ,

烘烤三个小时后，取出即可。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] [bɪ'kʌmɪŋ]
and add a little more warm water , to prevent them from becoming
和 添加 一个 小的 更多的 温暖的 水 , 到 防止 他们 从 成为
[tuː] [draɪ] .
too dry .
也 干燥 .

再加一点温水，防止它们变干。

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] [lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [hɒt] ['bɒstən] [braʊn] [bred] .
Bake for three hours longer , and serve with hot Boston brown bread .
烤 为了 三 小时 更长 , 和 服务 和 热的 波士顿 棕色的 面包 .

再烤三个小时，配上热腾腾的波士顿黑面包即可食用。

[ðə; ði][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['mænə(r)][ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ðɪs] [dɪʃ] [wɒz; wəz][tuː; tə] [pleɪs] [ɔːl][ðə; ði] [pɔːk] [ɒn]
The old - fashioned manner of preparing this dish was to place all the pork on
这 老的 - 造型 方式 的 准备 这 盘子 曾是 到 地方 全部 这 猪肉 在
[tɒp] ,
top ,
顶部 ,

这道菜的传统做法是将所有猪肉都放在最上面。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlt] ['biːɪŋ] [ðæt] [ðə; ði][fɜːst] [fjuː] ['spuːnful] [ɒv; əv] [biːnz] [kɒn]
the result being that the first few spoonfuls of beans con
这 结果 存在 那 这 第一的 很少 一勺 的 豆子 康

结果是，最初几勺豆子……

[teɪnd] [ɔːl][ðə; ði] [pɔːk] [fæt] , [waɪl] [ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][hæd; həd][nɒt] [biːn] ['siːz(ə)nd] [baɪ][ˌaɪ 'tiː] .
tained all the pork fat , while the remainder had not been seasoned by it .
受过训练 全部 这 猪肉 胖的 , 尽管 这 余 有 不是 到过 经验丰富的 经过 它 .

猪油全部被吸收了，而其余部分则没有被猪油调味。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] [dɪ'strɪbju:ts] [ðə; ði] [pɔ:k] [fæt] ['i:vnli] [θru:] [ðə; ði] [bi:nz] , [æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz]
The above recipe distributes the pork fat evenly through the beans , as it is
这 多于 食谱 分发 这 猪肉 胖的 均匀地 通过 这 豆子 ， 作为 它 是
['laɪtə(r)] [ðæn; ðən]['wɔ:tə(r)] ,
lighter than water ,
打火机 比 水 ，

上述食谱能使猪油均匀地分布在豆子中，因为猪油比水轻。

[ænd; ənd]['nætʃ(ə)rəli]['raɪzɪz] ;
and naturally rises ;
和 自然 上升 ；

自然上升；

[ænd; ənd][fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ['ri:z(ə)n] ['əʊnli][hɑ:f][ðə; ði]['ju:ʒuəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [pɔ:k] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə]
and for this reason only half the usual quantity of pork is required to
和 为了 这 原因 仅有的 一半 这 通常 数量 的 猪肉 是 必需的 到
[prə'dju:s] [ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] [rɪ'zʌlt] .
produce the desired result .
生产 这 想要的 结果 .

因此，只需平时一半的猪肉量就能达到预期效果。

[ri:d]
Reed
芦苇

芦苇

[bɜ:dz] . — [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [frentʃ] [kʊk] ['kænɒt] [ˌʌndə'stænd] [waɪ] [ði:z] " [lʌmps] [ɒv; əv] ['swi:tnəs] "
Birds . — The average French cook cannot understand why these " lumps of sweetness "
鸟类 . — 这 平均的 法语 厨师 不能 理解 为什么 这些 " 肿块 的 甜味 "
[du:; də] [nɒt] [rɪ'kwaɪə(r)] [lɒŋ] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ɪ'læbərət] ['sɔ:sɪz] [tu:; tə] [meɪk] [ðem; ðəm]['pælətəb(ə)l] ,
do not require long cooking and elaborate sauces to make them palatable ,
做 不是 要求 长的 烹饪 和 精心制作的 酱汁 到 制作 他们 可口的 ，

鸟类——一般的法国厨师无法理解为什么这些“甜团”不需要长时间烹煮和复杂的酱汁就能变得美味可口。

[ænd; ənd] [ði:z] [kʊks] [ɪn'veəriəbli] [spɔɪl] [ðem; ðəm] .
and these cooks invariably spoil them .
和 这些 厨师 总是 剧透 他们 .

而这些厨师总是会把它们糟蹋掉。

[plʌk] [ænd; ənd] [drɔ:] [ðə; ði] [bɜ:dz] , ['li:vɪŋ] [ðə; ði] [hedz] [ɒn] .
Pluck and draw the birds , leaving the heads on .
采摘 和 画 这 鸟类 ， 离开 这 头部 在 .

拔掉鸟毛，画出鸟的图案，保留鸟头。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [swi:t] ['bʌtə(r)] ; [wen] [hɒt] , [ˌeɪ di: 'di:][sɪks][bɜ:dz] ;
Put into a frying - pan an ounce of sweet butter ; when hot , add six birds ;
放 进入 一个 煎炸 - 平底锅 一个 盎司 的 甜的 黄油 ；什么时候 热的 ， 添加 六 鸟类 ；

在煎锅中放入一盎司甜黄油；黄油热后，放入六只鸟；

[tɒs] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [tu:; tə] [kʊk] ['i:vnli] ; [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] ;
toss them about to cook evenly ; add a little salt and pepper ;
折腾 他们 关于 到 厨师 均匀地 ； 添加 一个 小的 盐 和 胡椒 ；

翻动一下，使其均匀受热；加少许盐和胡椒粉；

[let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ə'baʊt] [θri:] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [ɒn][ə; eɪ]
let them remain over the fire for about three minutes , and serve on a
让 他们 保持 超过 这 火 为了 关于 三 分钟 ， 和 服务 在 一个
[hɒt] [dɪʃ] .
hot dish .
热的 盘子 .

让它们在火上烤约三分钟，然后盛在热盘中食用。

[tuː; tə] [kʊk] [ðem; ðəm][ɪn] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] ,
To cook them in large quantities ,
到 厨师 他们 在 大的 数量 ,

大量烹煮它们，

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'peəd] [baɪ][ðə; ði] ['gʌnə(r)] [æt; ət][ðeə(r)][klʌb] - ['haʊzɪz] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]
as they are prepared by the gunners at their club - houses along the
作为 他们 是 准备 经过 这 炮手 在 他们的 俱乐部 - 房屋 沿着 这
['deləwer] ,
Delaware ,
特拉华州 ,

炮手们在特拉华河沿岸的俱乐部会所里准备着它们。

[prə'siːd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : [kliːn] [ðem; ðəm] ['prɒpəli] ; [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [tɪn] ;
proceed as follows : Clean them properly ; arrange them in a baking - tin ;
继续 作为 跟随 : 干净的 他们 适当地 ; 安排 他们 在 一个 烘烤 - 锡 ;
[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪbərəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
add a liberal quantity of butter ,
添加 一个 自由主义 数量 的 黄油 ,

按以下步骤操作：彻底清洗干净；将它们放入烤盘中；加入大量的黄油，

[sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] ; [pʊt] [ðə; ði][pæn][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
salt , and pepper ; put the pan in the oven .
盐 , 和 胡椒 ; 放 这 平底锅 在 这 烤箱 .

加盐和胡椒粉；把平底锅放进烤箱。

[æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][faɪv] ['mɪnɪts] [tɜːn] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [lɒŋ] - ['hændld] [spuːn] ,
At the end of five minutes turn them with a long - handled spoon ,
在 这 结尾 的 五 分钟 转动 他们 和 一个 长的 - 处理 勺子 ,

五分钟后，用长柄勺将它们翻面。

[let][ðem; ðəm] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
let them cook five minutes longer , and serve .
让 他们 厨师 五 分钟 更长 , 和 服务 .

再煮五分钟即可食用。

[æn; ən] ['eksələnt] [wei] [tuː; tə] [sɜːv] [ðem; ðəm][æt; ət] [leɪt] [breɪk]
An excellent way to serve them at late break
一个 出色的 方式 到 服务 他们 在 晚的 休息

这是在午休时间招待他们的绝佳方式。

[fɑːst] - ['pɑːtiz] [ɪz][æz; əz] [f'ɒləʊz] : [plʌk] [ænd; ənd] [drɔː] [ðə; ði][bɝdz] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðeə(r)]
fast - parties is as follows : Pluck and draw the birds , and remove their
快速地 - 各方 是 作为 跟随 : 采摘 和 画 这 鸟类 , 和 消除 他们的
[hedz] .
heads .
头部 .

快速派对如下：拔掉鸟的毛，去掉它们的头。

[teɪk] [ə; eɪ][fjuː] [lɑːdʒ] [lɒŋ] [pə'teɪtəʊz] ; [kʌt][ðem; ðəm][ɪn] [tuː] ['krɒswaɪz] ; [skreɪp] [aʊt] [pɑːt][ɒv; əv]
Take a few large long potatoes ; cut them in two crosswise ; scrape out part of
拿 一个 很少 大的 长的 土豆 ; 切 他们 在 二 横向 ; 刮 出去 部分 的
[ðə; ði][ˌɪn'saɪd] ;
the inside ;
这 里面 ;

取几个又大又长的土豆；将它们横向切成两半；挖出部分内部；

[pleɪs] [ə; eɪ][bɜːd][ɪn] [iːtʃ] [hɑːf][ɒv; əv][pə'teɪtəʊ] ; [pres] [ðə; ði] [hɑːvz] [tə'geðə(r)] , [taɪ][ðem; ðəm] [wɪð]
place a bird in each half of potato ; press the halves together , tie them with
地方 一个 鸟 在 每个 一半 的 土豆 ; 按 这 一半 一起 , 领带 他们 和
[twaɪn] ,
twine ,
缠绕 ,

将一只鸟分别放在土豆的两半中；将两半土豆压在一起，用绳子绑好。

[ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] .
and bake until the potatoes are done .
和 烤 直到 这 土豆 是 完毕 .

烤至土豆熟透即可。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kɒmən] [twaɪn] [ænd; ənd] [taɪ] [ðem; ðəm] [ʌp] [ə'gen] [wɪð] ['nærəʊ] [teɪp] [ɔː(r)] ['rɪbən] .
Remove the common twine and tie them up again with narrow tape or ribbon .
消除 这 常见的 缠绕 和 领带 他们 向上 再次 和 狭窄的 磁带 或者 丝带 .

取下普通的麻绳，用窄胶带或丝带重新绑好。

[send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [ɒn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] .
Send to table on a napkin .
发送 到 桌子 在 一个 餐巾 .

用餐巾纸包好，端到桌上。

[sɔːlt] ['kɒdfɪʃ] , [brɔɪld] . — [kʌt] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] [sɔːlt] ['kɒdfɪʃ] [θriː] ['piːsɪz] [ə'baʊt]
Salt Codfish , Broiled . — Cut from a medium - sized salt codfish three pieces about
盐 鳕鱼 , 烤制 . — 切 从 一个 中等的 - 尺寸 盐 鳕鱼 三 件 关于
[tuː] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] ;
two inches square ;
二 英寸 正方形 ;

烤咸鳕鱼——从中等大小的咸鳕鱼上切下三块约两英寸见方的鱼块；

[splɪt] [iːtʃ] [piːs] [ɪn] [tuː] , [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [naɪt] ;
split each piece in two , and soak in water over night ;
分裂 每个 片 在 二 , 和 浸泡 在 水 超过 夜晚 ;

将每块肉切成两半，浸泡在水中过夜；

[tʃeɪndʒ] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [taɪmz] .
change the water two or three times .
改变 这 水 二 或者 三 时代 .

换水两到三次。

[nekst] ['mɔːnɪŋ] [rɪns] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɪn] [freʃ] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [dreɪn] [ænd; ənd] [draɪ] [ɪn] [ə; eɪ]
Next morning rinse the pieces in fresh cold water , and drain and dry in a
下一个 早晨 冲洗 这 件 在 新鲜的 寒冷的 水 , 和 流走 和 干燥 在 一个
['næpkɪn] ;
napkin ;
餐巾 ;

第二天早上，用新鲜的冷水冲洗这些块状物，沥干水分，用餐巾纸擦干；

[brʌʃ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [brɔɪl] .
brush a little butter over each , and broil .
刷子 一个 小的 黄油 超过 每个 , 和 烤 .

在每个饼上刷少许黄油，然后烤制。

[wen] [dʌn] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ['siːz(ə)nd] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs]
When done , pour over them melted butter seasoned with pepper and lemon juice
什么时候 完毕 , 倒 超过 他们 融化 黄油 经验丰富的 和 胡椒 和 柠檬 汁
.
.
.

完成后，淋上用胡椒粉和柠檬汁调味的融化黄油。

[sɑː'diːnz] , [brɔɪld] . — ['əʊpən] [ə; eɪ] [kæn; kən] [ɒv; əv] [sɑː'diːnz] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm] ;
Sardines , Broiled . — Open a can of sardines , and remove the fish without breaking them ;
沙丁鱼 , 烤制 . — 打开 一个 能 的 沙丁鱼 , 和 消除 这 鱼 没有 打破 他们 ;

烤沙丁鱼——打开一罐沙丁鱼，取出鱼肉，不要弄碎；

[skreɪp] [ɒf] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [splɪt] [ðem; ðəm] , [ɪf] [lɑːdʒ] ; [pʊt] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['waɪə(r)] ['brɔɪlə(r)] ,
scrape off the skin and split them , if large ; put them between a double wire broiler ,
刮 离开 这 皮肤 和 分裂 他们 , 如果 大的 ; 放 他们 之间 一个 双倍的 金属丝 肉鸡 ,

刮掉外皮，如果个头较大，就把它们切开；放在双层烤架之间，

[ænd; ənd] [brɔɪl] [bəʊθ] [saɪdz] ['naɪsli] .
and broil both sides nicely .
和 烤 两个都 侧面 很好 .

两面都烤至金黄。

[skwiːz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Squeeze a little lemon and orange juice over them before serving .
挤 一个 小的 柠檬 和 橙子 汁 超过 他们 前 服务 .

上菜前挤上少许柠檬汁和橙汁。

[sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] . — [tʃɒp] [tə'geðə(r)] [wʌn] [smɔːl] ['pɪkl] , [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['keɪpəz] ,
Sauce Tartare . — Chop together one small pickle , a dozen capers ,
酱 鞑靼牛肉 . — 劈 一起 一 小的 泡菜 , 一个 打 刺山柑 ,

塔塔酱——将一根小酸黄瓜、十二颗刺山柑切碎，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [sprɪgz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] ; [tuː; tə] [ðiːz]
and a few sprigs of parsley and a very small piece of onion ; to these
和 一个 很少 枝条 的 香菜 和 一个 非常 小的 片 的 洋葱 ; 到 这些

还有几枝欧芹和一小块洋葱；加在这些

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [frentʃ] ['mʌstəd] .
add half a pint of Mayonnaise and a teaspoonful of French mustard .
添加 一半 一个 品脱 的 蛋黄酱 和 一个 一茶匙 的 法语 芥末 .

加入半品脱蛋黄酱和一茶匙法式芥末酱。

['sɔːsɪdʒɪz] . — [ə; eɪ] [ˌdɪsə'griːəb(ə)l] ['fiːtʃə(r)] [ɒv; əv] ['sɔːsɪdʒɪz] , [wen] [kʊkt] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['mænə(r)] ,
Sausages . — A disagreeable feature of sausages , when cooked in the ordinary manner ,
香肠 . — 一个 令人不快的 特征 的 香肠 , 什么时候 煮熟 在 这 普通的 方式 ,

香肠——香肠用普通方法烹制时的一个令人不快的特点：

[ɪz] [ðæt] [ðə; ði] ['spætərɪŋ] [fæt] ['kʌvəz] [ðə; ði] [reɪndʒ] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [ə'sendɪŋ] [sməʊk] [pə:'veid, pə-] [ðə; ði] [həʊl] [haʊs] .
is that the spattering fat covers the range , and the ascending smoke pervades the whole house .
是 那 这 飞溅 胖的 封面 这 范围 , 和 这 上升 抽烟 普遍存在 这 所有的 房子 .

溅出的油脂覆盖了整个炉灶，升腾的烟雾弥漫了整个房子。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [ə'vɔɪdɪd] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm]
This may be avoided by putting them in a baking - pan and cooking them
这 可能 是 避免 经过 推杆 他们 在 一个 烘烤 - 平底锅 和 烹饪 他们
[ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
in the oven .
在 这 烤箱 .

可以将它们放入烤盘中，用烤箱烘烤来避免这种情况。

[ten] ['mɪnɪts] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [kʊk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kʌntri] ['sɔːsɪdʒɪz] , [prə'vaɪdɪd] [ðə; ði]
Ten minutes is sufficient to cook a pound of country sausages , provided the
十 分钟 是 充足的 到 厨师 一个 磅 的 国家 香肠 , 假如 这
['ʌv(ə)n] [biː; bi] [kwaɪt] [hɒt] .
oven be quite hot .
烤箱 是 相当 热的 .

只要烤箱温度足够高，十分钟就足以烤熟一磅乡村香肠。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] [wen] [splɪt] [ɪn] [tuː] [ænd; ənd] [brɔɪld] ; [sɜːv] [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] ['æp(ə)l] [sɔːs]
They are excellent when split in two and broiled ; serve hot or cold apple sauce
他们 是 出色的 什么时候 分裂 在 二 和 烤制 ; 服务 热的 或者 寒冷的 苹果 酱
[wɪð] [ðem; ðəm] .
with them .
和 他们 .

将它们对半切开烤制，味道极佳；可搭配热苹果酱或冷苹果酱食用。

['æp(ə)l] ['frɪtəz] ['ɔːlsəʊ] [ɑː(r); ə(r)] [ək'septəb(ə)l] [wɪð] ['sɔːsɪdʒɪz] .
Apple fritters also are acceptable with sausages .
苹果 油炸饼 还 是 可接受 和 香肠 .

苹果油条配香肠也很合适。

[smelts] , [brɔɪld] . — [kliːn] ['θʌrəli] [sɪks] ['miːdiəm] - [saɪzd] [smelts] ; [splɪt] [ðem; ðəm] [daʊn] [ðə; ði]
Smelts , Broiled . — Clean thoroughly six medium - sized smelts ; split them down the
胡瓜鱼 , 烤制 . — 干净的 彻底 六 中等的 - 尺寸 胡瓜鱼 ; 分裂 他们 向下 这
[bæk] ; [rʌb] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɔɪl] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ;
back ; rub a little oil over them ;
后退 ; 擦 一个 小的 油 超过 他们 ;

烤胡瓜鱼——将六条中等大小的胡瓜鱼彻底清洗干净；从背部剖开；在鱼身上抹一点油；

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['brɔɪlə(r)] , [ænd; ənd] [brɔɪl] .
place them on a double broiler , and broil .
地方 他们 在 一个 双倍的 肉鸡 , 和 烤 .

将它们放在双层烤架上烤制。

[wen] [dʌn] , [sɜːv] [wɪð] [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] ([wɪtʃ] [siː]) .
When done , serve with sauce tartare (which see) .
什么时候 完毕 , 服务 和 酱 鞑靼牛肉 (哪个 看) .

完成后，佐以塔塔酱（详见图）食用。

[smelts] , [fraɪd] . — ['θʌrəli] [kliːn] [ðə; ði] [smelts] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [hedz] [ɒn] ; [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn]
Smelts , Fried . — Thoroughly clean the smelts , leaving the heads on ; dip them in
胡瓜鱼 , 油煎 . — 彻底 干净的 这 胡瓜鱼 , 离开 这 头部 在 ; 蘸 他们 在
['biːt(ə)n] [eg] ;
beaten egg ;
被打败 蛋 ;

炸胡瓜鱼——将胡瓜鱼彻底清洗干净，保留鱼头；蘸上打散的鸡蛋液；

[rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [faɪn] ['krækə(r)] [dʌst] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['veri] [hɒt] [fæt] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli]
roll them in fine cracker dust , and fry in very hot fat ; garnish with parsley
卷 他们 在 美好的 饼干 灰尘 , 和 炒 在 非常 热的 胖的 ; 装饰 和 香菜
[ænd; ənd] ['lemənz] ,
and lemons ,
和 柠檬 ,

将它们裹上一层细饼干屑，然后在滚烫的油中炸至金黄；用欧芹和柠檬装饰即可。

['kwɔ:təd] , [ænd; ənd] [send] [tu:; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [sɔ:s] [tɑ:'tɑ:(r)] ([wɪtʃ] [si:]) .
quartered , and send to table with sauce tartare (which see) .
四分 , 和 发送 到 桌子 和 酱 鞑靼牛肉 (哪个 看) .

切成四块，配上鞑靼酱（见下文）上桌。

[skwɔb] [ɑ:(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] [brɔɪld] , [bʌt; bət] [ɑ:(r); ə(r)] [æt; ət] [ðeə(r)] [best] [sɜ:vd] [æz; əz] ['fɒləʊz] ;
Squabs are very nice broiled , but are at their best served as follows ;
乳鸽 是 非常 好的 烤制 , 但 是 在 他们的 最好的 服务 作为 跟随 ;

烤乳鸽味道很好，但以下做法最为美味：

— [sɪ'lekt] [ə; eɪ] [peə(r)] [ɒv; əv] [plʌmp] [bɜ:dz] ; [kli:n] [ðem; ðəm] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [legz] ,
— Select a pair of plump birds ; clean them , cut off the legs ,
— 选择 一个 一对 的 丰满 鸟类 ; 干净的 他们 , 切 离开 这 腿 ,

—挑选一对肥美的鸟；将它们清洗干净，切掉腿，

[ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [hedz] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ɔ:(r)] ['teərɪŋ]
and remove the heads without breaking or tearing
和 消除 这 头部 没有 打破 或者 撕裂

取下头部时不要弄破或撕裂。

[ðə; ði] [nek] [skɪn] ; [ɪn'sɜ:t] [ðə; ði] ['fɔ:fɪŋgə(r)] [ɪn] [ˌaɪ 'ti:] ,
the neck skin ; insert the forefinger in it ,
这 脖子 皮肤 ; 插入 这 食指 在 它 ,

颈部皮肤；将食指插入其中，

[ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði] [skɪn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [brest] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fleʃ] ; [fɪl] [ðɪs] [wɪð] [ə; eɪ]
and separate the skin over the breast from the flesh ; fill this with a
和 分离 这 皮肤 超过 这 胸部 从 这 肉 ; 充满 这 和 一个
['naɪsli] - ['si:z(ə)nd] [bred] ['stʌfɪŋ] ,
nicely - seasoned bread stuffing ,
很好 - 经验丰富的 面包 馅 ,

将鸡胸上的皮与肉分离；在皮和肉之间填入调味恰到好处的面包馅料。

[ænd; ənd] ['fɑ:s(ə)n] [ðə; ði] [lu:s] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [nek] [tu:; tə] [ðə; ði] [bæk] .
and fasten the loose end of the neck to the back .
和 系 这 松动的 结尾 的 这 脖子 到 这 后退 .

将领口的松散端系在背部。

[pleɪs] [ə; eɪ] [θɪn] [waɪd] [slaɪs] [ɒv; əv] ['beɪkən] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [brest] , [ænd; ənd] ['fɑ:s(ə)n] [ðə; ði] [endz] [wɪð]
Place a thin wide slice of bacon over the breast , and fasten the ends with
地方 一个 薄的 宽的 片 的 熏肉 超过 这 胸部 , 和 系 这 结束 和
['wʊdn] ['tu:θˌpɪks] ;
wooden toothpicks ;
木制的 牙签 ;

将一片薄而宽的培根片放在鸡胸肉上，用木制牙签固定两端；

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ; [dredʒ] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['delɪkət]
put them in a pan ; dredge with a little flour , and bake to a delicate
放 他们 在 一个 平底锅 ; 疏通 和 一个 小的 面粉 , 和 烤 到 一个 精美的
[braʊn] ;
brown ;
棕色的 ;

将它们放入平底锅中；裹上少许面粉，烤至金黄色；

[sɜ:v] [wɪð] [freʃ] [gri:n] ['pi:z] .
serve with fresh green peas .
服务 和 新鲜的 绿色的 豌豆 .

配上新鲜青豆即可。

[sprɪŋ] ['tʃɪkɪn] [meɪ] [bi:; bi] ['tri:tɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Spring chicken may be treated in the same way .
春天 鸡 可能 是 治疗 在 这 相同的 方式 .

幼鸡也可以用同样的方式对待。

[steɪk] , ['tendəlɔɪn] ; [sɔːs] [beɪər'neɪz] . — [kʌt] [ə; eɪ] [θɪk] [steɪk] [ɒf] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [end] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [biːf] ['tendəlɔɪn] ;
Steak , Tenderloin ; Sauce Bearnaise . — Cut a thick steak off the large end of a beef tenderloin ;
牛排 , 里脊肉 ; 酱 贝亚恩斯 . — 切 一个 厚的 牛排 离开 这 大的 结尾 的 一个 牛肉 里脊肉 ;

牛排，牛里脊；贝亚恩酱。—从牛里脊肉的大端切下一块厚牛排；

['flæt(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ; [rʌb] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['tʃɑːkəʊl] ['faɪə(r)] ;
flatten it out a little ; rub olive - oil or butter over it , and broil over a charcoal fire ;
压平 它 出去 一个 小的 ; 擦 橄榄 - 油 或者 黄油 超过 它 , 和 烤 超过 一个 木炭 火 ;

稍微压扁一些；涂上橄榄油或黄油，放在木炭火上烤；

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [sɔːs] [beɪər'neɪz] .
place it on a hot dish , add a little pepper and salt , and serve with sauce Bearnaise .
地方 它 在 一个 热的 盘子 , 添加 一个 小的 胡椒 和 盐 , 和 服务 和 酱 贝亚恩斯 .

将其放在热盘中，撒上少许胡椒粉和盐，佐以贝亚恩酱即可食用。

[sɔːs] [beɪər'neɪz] . — [rɪ'djuːs] [ə; eɪ] ['gælən] [ɒv; əv] [strɒŋ] , [klɪə(r)] [suːp] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kwɔːt] [baɪ] ['kɒnstənt] ['bɔɪlɪŋ] .
Sauce Bearnaise . — Reduce a gallon of strong , clear soup to a quart by constant boiling .
酱 贝亚恩斯 . — 减少 一个 加仑 的 强的 , 清除 汤 到 一个 夸脱 经过 持续的 沸腾 .

贝亚恩酱——将一加仑浓稠清汤通过不断煮沸浓缩成一夸脱。

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [egz] ; [pɔː(r)] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['sɔːspən] ,
Beat up the yolks of four eggs ; pour them into a buttered saucepan ,
打 向上 这 蛋黄 的 四 鸡蛋 ; 倒 他们 进入 一个 涂黄油的 平底锅 ,

将四个鸡蛋的蛋黄打散；倒入抹了黄油的平底锅中，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] — [wɪsk] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] — [ðə; ði] [rɪ'djuːst] [suːp] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [strɒŋ] ['gɑːlɪk] ['vɪnɪgə(r)] ([ɔː(r)] ,
and add gradually — whisking all the time — the reduced soup , a tablespoonful of strong garlic vinegar (or ,
和 添加 逐步地 — 搅拌 全部 这 时间 — 这 减少 汤 , 一个 一汤匙 的 强的 蒜 醋 (或者 ,

然后一边搅拌一边逐渐加入浓缩的汤汁，以及一汤匙浓蒜醋（或者，

[ɪf] [prɪ'fɜːd] , [pleɪn] ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [ɪk'sprest] [dʒuːs] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] [ɔː(r)] [ʃə'lɒts]) , ['pepə(r)] ,
if preferred , plain vinegar , and the expressed juice of garlic or shallots) , pepper ,
如果 首选 , 清楚的 醋 , 和 这 表达 汁 的 蒜 或者 小葱) , 胡椒 ,

如果喜欢，也可以用普通的醋，以及蒜或葱的汁液），胡椒粉，

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒuːs] .
salt , and a little lemon juice .
盐 , 和 一个 小的 柠檬 汁 .

加盐和少许柠檬汁。

[stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] .
Stir with a wooden spoon .
搅拌 和 一个 木制的 勺子 .

用木勺搅拌。

[keə(r)][mʌst; məst][biː; bi] ['eksəd] [nɒt][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [suːp] [waɪl] [hɒt][tuː; tə][ðə; ði] [egz] ,
Care must be exercised not to add the soup while hot to the eggs ,
关心 必须 是 锻炼 不是 到 添加 这 汤 尽管 热的 到 这 鸡蛋 ,

务必注意不要将热汤倒入鸡蛋中。

[ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['kɜːd(ə)l] , [ænd; ənd] [jet] [duː; də] [nɒt][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][kəʊld] .
or it will curdle , and yet do not add it cold .
或者 它 将要 凝固 , 和 然而 做 不是 添加 它 寒冷的 .

否则它会凝结，但不要冷着加进去。

[steɪk] , ['sɜːlɔɪn] ; [sɔːs] [ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs] . — [sɪ'lekt] [ə; eɪ] [steɪk] [kʌt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [best] [pɑːt] [ɒv; əv]
Steak , Sirloin ; Sauce Bordelaise . — Select a steak cut from the best part of
牛排 , 西冷牛排 ; 酱 波尔多 . — 选择 一个 牛排 切 从 这 最好的 部分 的
[ðə; ði]['sɜːlɔɪn] ;
the sirloin ;
这 西冷牛排 ;

牛排，西冷；波尔多酱汁。—选用西冷牛排中最好的部分；

[trɪm][ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] ; [rʌb] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ɔɪl] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['tʃɑːkəʊl] ['faɪə(r)] ;
trim it neatly ; rub a little oil over it , and broil over a charcoal fire ;
修剪 它 整齐地 ; 擦 一个 小的 油 超过 它 , 和 烤 超过 一个 木炭 火 ;

将肉修剪整齐；抹上少许油，放在炭火上烤；

[sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :
serve with the following sauce :
服务 和 这 下列的 酱 :

佐以以下酱汁：

[sɔːs] [ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs][ɪz] ['iːzɪɪst] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : [tʃɒp] [ʌp][wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] , [ɔː(r)] ,
Sauce Bordelaise is easiest made as follows : Chop up one medium onion , or ,
酱 波尔多 是 最容易 制成 作为 跟随 : 劈 向上 一 中等的 洋葱 , 或者 ,

波尔多酱汁最简单的做法如下：将一个中等大小的洋葱切碎，或者，

['betə(r)] [stɪl] , [tuː] [ʃə'lɒts] ; [fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [braʊn] ;
better still , two shallots ; fry them in butter until brown ;
更好的 仍然 , 二 小葱 ; 炒 他们 在 黄油 直到 棕色的 ;

最好用两个小洋葱；用黄油煎至棕色；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [strɒŋ] [klɪə(r)] [suːp] [ɔː(r)] [biːf] ['greɪvi] ,
add a pint of strong clear soup or beef gravy ,
添加 一个 品脱 的 强的 清除 汤 或者 牛肉 肉汁 ,

加入一品脱浓稠的清汤或牛肉肉汁，

[hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['klærət][ɔː(r)] [waɪt] [waɪn] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
half a pint of claret or white wine , salt , pepper , and a teaspoonful of
一半 一个 品脱 的 红酒 或者 白色的 葡萄酒 , 盐 , 胡椒 , 和 一个 一茶匙 的
[tʃɒpt] ['pɑːsli] ;
chopped parsley ;
切碎 香菜 ;

半品脱红葡萄酒或白葡萄酒，盐，胡椒粉，以及一茶匙切碎的欧芹；

['sɪmə(r)] , [ænd; ənd] [ɪf] [nɒt] [kwaɪt] [θɪk] [ɪ'nʌf] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [braʊn] ['flaʊə(r)] .
simmer , and if not quite thick enough add a little browned flour .
煨 , 和 如果 不是 相当 厚的 足够的 添加 一个 小的 棕色 面粉 .

小火慢炖，如果不够浓稠，可以加入少许炒过的面粉。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] . — ['əʊpən][ə; eɪ][kæn; kən][ɒv; əv]['bɔːldwɪn][tə'mɑːtəʊz] , [wɪtʃ] [kən'teɪn] [bʌt; bət]['lɪt(ə)l]
Tomato Sauce . — Open a can of Baldwin tomatoes , which contain but little
番茄 酱 . — 打开 一个 能 的 鲍德温 西红柿 , 哪个 包含 但 小的
['lɪkwɪd] ;
liquid ;
液体 ;

番茄酱——打开一罐鲍德温番茄，这种番茄几乎不含液体；

['sɪmə(r)] [ðem; ðəm]['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] ,
simmer them gently for three quarters of an hour ; season with salt ,
煨 他们 轻轻地 为了 三 四分之一 的 一个 小时 ; 季节 和 盐 ,
[keɪ'en] ,
cayenne ,
辣椒 ,

用小火慢炖四十五分钟；用盐、辣椒粉调味。

[ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑːlɪk] , [bruːzd] , [ænd; ənd] ['veri] ['lɪt(ə)l] [meɪs] .
a clove of garlic , bruised , and very little mace .
一个 丁香 的 蒜 , 瘀伤 , 和 非常 小的 锤 .

一瓣蒜，略微压碎，还有少量肉豆蔻皮。

[pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ; [pʊt] [ðə; ði] [pʌlp] [ɪn] [ə; eɪ] [kliːn] , [hɒt] ['stjuːpæn] ,
Press them through a fine sieve ; put the pulp in a clean , hot stewpan ,
按 他们 通过 一个 美好的 筛 ; 放 这 纸浆 在 一个 干净的 , 热的 炖锅 ,

将它们过细筛压碎；将果肉放入干净的热炖锅中，

[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] ; [stɜː(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] , [ænd; ənd] , [wen] [kwaɪt] [θɪk] , [sɜːv] .
with a little butter ; stir to prevent burning , and , when quite thick , serve .
和 一个 小的 黄油 ; 搅拌 到 防止 燃烧 , 和 , 什么时候 相当 厚的 , 服务 .

加入少许黄油；搅拌以防烧焦，待其变得浓稠后即可食用。

[ə; eɪ][məʊst] ['eksələnt] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ɪz] [meɪd] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['brɪliənt] [red] ['ketʃəp] ,
A most excellent tomato sauce is made of a brilliant red ketchup ,
一个 最多 出色的 番茄 酱 是 制成 的 一个 杰出的 红色的 番茄酱 ,

最上等的番茄酱是用鲜亮的红色番茄沙司制成的。

[nəʊn] [tuː; tə] ['dilər] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [neɪm] [ɒv; əv] " [ˌkɒnə'sɜː(r)] ['ketʃəp] .
known to dealers under the name of " Connoisseur Ketchup .
已知 到 经销商 在下面 这 姓名 的 " 行家 番茄酱 .

经销商们称之为"鉴赏家番茄酱"。

" [teɪk] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] ; [hiːt] [ˌaɪ 'tiː]['dʒentli] ;
" Take half a pint of it ; heat it gently ;
" 拿 一半 一个 品脱 的 它 ; 热 它 轻轻地 ;

取半品脱，轻轻加热；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [suːp] - [stɒk] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [dɪ'zɒlvd] [ɪn]
add a gill of rich soup - stock and a teaspoonful of flour dissolved in
添加 一个 鳃 的 富有的 汤 - 库存 和 一个 一茶匙 的 面粉 溶解 在
[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;
a little cold water ;
一个 小的 寒冷的 水 ;

加入一吉尔浓汤和一茶匙溶于少量冷水的面粉；

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
simmer until it thickens , and serve .
煨 直到 它 增厚 , 和 服务 .

小火慢炖至浓稠即可食用。

['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['ketʃəp] [duː; də] [nɒt] [hæv; həv] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪkli] [tuː; tə]
Ordinary ketchups do not have the proper color , and are likely to
普通的 番茄酱 做 不是 有 这 恰当的 颜色 , 和 是 可能 到
['saʊə(r)] [wen] ['hiːtɪd] .
sour when heated .
酸的 什么时候 加热 .

普通番茄酱颜色不对，而且加热后容易变酸。

[traɪp] [wɪð] ['ɔɪstə(r)z] . — [traɪp] , [wen] ['prɒpəli] [prɪ'peəd] [baɪ][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l]['prəʊses] , [ɪz] ['veri]
Tripe with Oysters . — Tripe , when properly prepared by a simple process , is very
肚 和 牡蛎 . — 肚 , 什么时候 适当地 准备 经过 一个 简单的 过程 , 是 非常
[nju'trɪʃəs] [ænd; ənd] ['iːzəli] [daɪ'dʒestɪd] .
nutritious and easily digested .
营养丰富的 和 容易地 消化 .

牡蛎炖牛肚——牛肚如果用简单的方法正确烹制，营养丰富且易于消化。

[kʌt] [ʌp] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [wel] - [wɒʃt] [traɪp] ;
Cut up half a pound of well - washed tripe ;
切 向上 一半 一个 磅 的 出色地 - 洗过 肚 ;

将半磅洗净的牛肚切碎；

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɪn] ['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ; [teɪk] [aʊt] [ðə; ði]
simmer for three quarters of an hour in water slightly salted ; take out the
煨 为了 三 四分之一 的 一个 小时 在 水 轻微地 咸的 ; 拿 出去 这
[traɪp] ;
tripe ;
肚 ;

在加了少许盐的水中慢炖四十五分钟；取出牛肚；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [brɒθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] ;
add to the broth a little butter rolled in flour , salt , and pepper ;
添加 到 这 肉汤 一个 小的 黄油 滚动 在 面粉 , 盐 , 和 胡椒 ;

在肉汤中加入少许裹上面粉的黄油、盐和胡椒粉；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] ['flaʊə(r)] [ɪf] [nɒt] [θɪk] [ɪ'nʌf] .
add a little more flour if not thick enough .
添加 一个 小的 更多的 面粉 如果 不是 厚的 足够的 .

如果不够稠，可以再加一点面粉。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [traɪp] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['ɔɪstə(r)z] ; ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ['lɒŋgə(r)] ,
Return the tripe and a dozen oysters ; simmer for a few minutes longer ,
返回 这 肚 和 一个 打 牡蛎 ; 煨 为了 一个 很少 分钟 更长 ,
[ænd; ənd] [sɜːv] .
and serve .
和 服务 .

将牛肚和一打牡蛎放回锅中；再炖几分钟，即可上桌。

[traɪp] [ˌlaɪə'neɪz] . — [kʌt] [ʌp] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [traɪp] ['ɪntuː] [niːt] [sk'weəz] .
Tripe Lyonnaise . — Cut up half a pound of cold boiled tripe into neat squares .
肚 里昂 . — 切 向上 一半 一个 磅 的 寒冷的 煮沸 肚 进入 整洁的 正方形 .

里昂式牛肚——将半磅冷煮牛肚切成整齐的方块。

[pʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ,
Put two ounces of butter and a tablespoonful of chopped onion in a pan ,
放 二 盎司 的 黄油 和 一个 一汤匙 的 切碎 洋葱 在 一个 平底锅 ,

在平底锅里放入两盎司黄油和一汤匙切碎的洋葱，

[ænd; ənd] [fraɪ] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [traɪp] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt]
and fry to a delicate brown ; add the tripe , a teaspoonful of chopped
和 炒 到 一个 精美的 棕色的 ; 添加 这 肚 , 一个 一茶匙 的 切碎
['pɑːsli] ,
parsley ,
香菜 ,

煎至金黄色；加入牛肚和一茶匙切碎的欧芹，

[wʌn] [ɒv; əv] [strɒŋ] ['vɪnɪgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [keɪ'en] ; [stɜː(r)] [ðə; ði] [pæn] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] .
one of strong vinegar , salt , and cayenne ; stir the pan to prevent burning .
一 的 强的 醋 , 盐 , 和 辣椒 ; 搅拌 这 平底锅 到 防止 燃烧 .

其中一种做法是将浓醋、盐和辣椒粉混合；搅拌锅以防烧焦。

[wen] [dʌn] , ['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ,
When done , cover the bottom of a hot dish with tomato sauce ,
什么时候 完毕 , 覆盖 这 底部 的 一个 热的 盘子 和 番茄 酱 ,

完成后，在热盘底部涂上一层番茄酱。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
add the contents of the pan to it , and serve .
添加 这 内容 的 这 平底锅 到 它 , 和 服务 .

将锅里的东西倒入其中，即可食用。

[viːl] ['kʌtlət] , [sɔːs] ['rɒbət] . — [sɪ'lekt] [tuː] ['miːdiəm] - [saɪzd] [viːl] [steɪks] , [ɔː(r)] [kʌt] [wʌn] [lɑːdʒ]
Veal Cutlet , Sauce Robert . — Select two medium - sized veal steaks , or cut one large
小牛肉 肉排 , 酱 罗伯特 . — 选择 二 中等的 - 尺寸 小牛肉 牛排 , 或者 切 一 大的
[wʌn][ɪn] [tuː] ;
one in two ;
一 在 二 ;

小牛肉排，罗伯特酱汁——选择两块中等大小的小牛肉排，或者将一块大的切成两块；

[dɪp][ɪn]['biːt(ə)n] [eg] ; [rəʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] ,
dip in beaten egg ; roll in bread crumbs ,
蘸 在 被打败 蛋 ; 卷 在 面包 面包屑 ,

蘸上打散的鸡蛋液；裹上面包屑，

[ænd; ənd][fraɪ] ['veri] [wel] [dʌn] [ɪn][ðə; ði] [hɒtɪst] [ɒv; əv][hɒt][fæt] ; [sɜːv] [wɪð] [sɔːs] ['rɒbət] ,
and fry very well done in the hottest of hot fat ; serve with sauce Robert ,
和 炒 非常 出色地 完毕 在 这 最热门 的 热的 胖的 ; 服务 和 酱 罗伯特 ,

用滚烫的油煎至全熟；佐以罗伯特酱汁食用。

[meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] ; — [fraɪ][ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] [braʊn] ;
made as follows ; — Fry a small onion brown ;
制成 作为 跟随 ; — 炒 一个 小的 洋葱 棕色的 ;

制作方法如下：——将小洋葱炸至棕色；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [gɪl] [iːtʃ] [ɒv; əv][klɪə(r)] [suːp] [ænd; ənd] [waɪt] [waɪn] ; ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl]
add to it a gill each of clear soup and white wine ; simmer until
添加 到 它 一个 鳃 每个 的 清除 汤 和 白色的 葡萄酒 ; 煨 直到

加入一吉尔清汤和一吉尔白葡萄酒；小火慢炖至

[braʊn] ; [streɪn] ; [rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði][pæn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tærəgən]
brown ; strain ; return to the pan , and add a teaspoonful of tarragon
棕色的 ; 拉紧 ; 返回 到 这 平底锅 , 和 添加 一个 一茶匙 的 龙蒿
['vɪnɪgə(r)] ,
vinegar ,
醋 ,

将面糊炒至棕色；沥干水分；倒回锅中，加入一茶匙龙蒿醋。

[hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [frentʃ]
half a teaspoonful of browned flour , and a tablespoonful of French
一半 一个 一茶匙 的 棕色 面粉 , 和 一个 一汤匙 的 法语
['mʌstəd] .
mustard .
芥末 .

半茶匙焦化面粉，以及一汤匙法式芥末酱。

['kʌtlits] [ɔː(r)] [viːl] [tʃɒps] , [brɔɪld] , [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ðɪs] [sɔːs] .
Cutlets or veal chops , broiled , may also be served with this sauce .
肉饼 或者 小牛肉 排骨 , 烤制 , 可能 还 是 服务 和 这 酱 .

烤肉排或小牛肉排也可以搭配这种酱汁食用。

['kʊkəri] [bʊks] .
COOKERY BOOKS .
烹饪 图书 .

烹饪书籍。

[baɪ] ['tɒməs] [dʒeɪ] . ['mʌri] , ['fɔːməli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['æstə(r)] [haʊs] , [njuː]
By Thomas J . Murrey , formerly professional caterer of the Astor House , New
经过 托马斯 J . 默里 , 以前 专业的 餐饮服务商 的 这 阿斯托 房子 , 新的
[jɔːk] ;
York ;
约克 ;

作者：托马斯·J·默里，曾任纽约阿斯特酒店专业餐饮承办人；

[ˌkɒntɪ'nent(ə)l][həʊ'tel] , [ˌfɪlə'delfiə] ; [ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['liːdɪŋ] [həʊ'telz] .
Continental Hotel , Philadelphia ; and other leading hotels .
大陆 酒店 , 费城 ; 和 其他 领导 酒店 .

费城大陆酒店；以及其他一流酒店。

['fɪfti] [suːps] .
FIFTY SOUPS .
五十 汤 .

五十种汤。

[kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] ['væljuəb(ə)l] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [kən'sɜːnɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] [suːp] - ['meɪkɪŋ] , [ænd; ənd]
Containing much valuable information concerning soups and soup - making , and
包含 很多 有价值的 信息 有关 汤 和 汤 - 制作 , 和
['fɪfti] ['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] [suːps] [ɒv; əv][ɔːl] [kaɪndz] ,
fifty recipes for soups of all kinds ,
五十 食谱 为了 汤 的 全部 种类 ,

本书包含大量关于汤和汤的制作方法的宝贵信息，以及五十种不同种类汤的食谱。

['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] [ɪ'læbərət] .
simple and elaborate .
简单的 和 精心制作的 .

简单与复杂。

" [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['tʃɑːmɪŋ] ['lɪt(ə)l] [kʊk] [bʊks] ['riːs(ə)ntli] ['pʌblɪʃt] .
" One of the most charming little cook books recently published .
" 一 的 这 最多 迷人 小的 厨师 图书 最近 已发布 .

“这是近期出版的最迷人的小型烹饪书之一。”

" — ['krɪstʃən] ['juːniən] .
" — Christian Union .
" — 基督教 联盟 .

——基督教联盟。

['fɪfti] ['sælədz] .
FIFTY SALADS .
五十 沙拉 .

五十种沙拉。

[kən'teɪnz] ['fɪfti] ['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)]['sælədz][ænd; ənd] ['sevrəl] [fɔː(r); fə(r)]['sæləd] ['dresɪŋz] ,
Contains fifty recipes for salads and several for salad dressings ,
包含 五十 食谱 为了 沙拉 和 一些 为了 沙拉 敷料 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [rɪ'mɑːrks] [ə'pɒn]['sæləd] - ['meɪkɪŋ] ,
etc . , as well as remarks upon salad - making ,
ETC . , 作为 出色地 作为 评论 之上 沙拉 - 制作 ,

包含五十种沙拉食谱和几种沙拉酱配方等，以及关于沙拉制作的说明。

['sæləd] [hɜːbs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
salad herbs , etc .
沙拉 草药 , ETC .

沙拉香草等。

" [ə; eɪ] ['præktɪkl] [ʃef] ,
" A practical chef ,
" 一个 实际的 厨师 ,

一位务实的厨师，

['mɪstə(r)] . ['mʌri] [brɪŋz] [tuː; tə] [hɪz; ɪz] ['vɒljuːm] [ðə; ði] [ɪk'spɪəriəns] [ɒv; əv] ['meni] [j'iəz] [ɪn] [ðə; ði]
Mr . Murrey brings to his volume the experience of many years in the
先生 . 默里 带来 到 他的 体积 这 经验 的 许多 年 在 这
['liːdɪŋ] ['kitʃinz] [ɒv; əv] [njuː] [jɔːk] ,
leading kitchens of New York ,
领导 厨房 的 新的 约克 ,

默里先生将他在纽约顶级餐厅厨房多年的经验融入到他的著作中。

[ænd; ənd] [hɪz; ɪz] ['resəpɪz] [ɑː(r); ə(r)] [ðəʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði] [ˌrepju'teɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['sevrəl]
and his recipes are those which have made the reputation of several
和 他的 食谱 是 那些 哪个 有 制成 这 名声 的 一些
['feɪməs] ['restrɒnts] .
famous restaurants .
著名的 餐厅 .

他的食谱成就了多家著名餐厅的声誉。

" — [də'mestɪk] ['mʌnθli] .
" — Domestic Monthly .
" — 国内的 月度 .

“——国内月刊。

['brekfəst] ['deinti] .
BREAKFAST DAINTIES .
早餐 精致小点心 .

早餐小点。

[wɪð] ['meni] ['væljuəb(ə)l] [hɪnts] [ænd; ənd] [də'rekʃ(ə)nz] [kən'sɜːnɪŋ] ['brekfəst] [bredz] , [fruːts] ,
With many valuable hints and directions concerning breakfast breads , fruits ,
和 许多 有价值的 提示 和 方向 有关 早餐 面包 , 水果 ,
['bevərɪdʒ] [ænd; ənd] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] .
beverages and dainty dishes .
饮料 和 纤巧 菜肴 .

其中包含许多关于早餐面包、水果、饮料和精致菜肴的宝贵建议和指导。

['mɪstə(r)] . - [əʊn] ['resəpɪz] .
Mr . Murrey's own recipes .
先生 . - 自己的 食谱 .

穆雷先生的独家食谱。

[iːtʃ] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [ə'træktɪvli] ['prɪntɪd] [ɒn] [faɪn] [leɪd] ['peɪpə(r)] .
Each one of the above is attractively printed on fine laid paper .
每个 一 的 这 多于 是 吸引人 打印 在 美好的 铺设 纸 .

以上每件作品都精美地印刷在优质纹理纸上。

['kʌvəz] [ɪn] [k'ʌləz] , [wɪð] [ə'rɪdʒən(ə)l] [dɪ'zaɪn] , 16mo . , [bɔːdz] , - ['siːˌtiː'ɛs] .
Covers in colors , with original design , 16mo . , boards , 50 cts .
封面 在 颜色 , 和 原来的 设计 , 16mo . , 板 , - cts .

彩色封面，原创设计，16开本，硬纸板，50 cts。

[klɒθ] , [dɪ'zaɪn] [ɪn] [gəʊld] [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] , - ['siːˌtiː'ɛs] .
Cloth , design in gold and color , 75 cts .
布 , 设计 在 金子 和 颜色 , - cts .

布料，金色和彩色图案，75克拉。

['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] ['resəpɪz] .
VALUABLE COOKING RECIPES .
有价值的 烹饪 食谱 .

珍贵的烹饪食谱。

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] [kə'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] ['resəpɪz] ['pɜːsənəli] ['testɪd] [baɪ] ['mɪstə(r)] . ['mʌri] ,
A large collection of economical recipes personally tested by Mr . Murrey ,
一个 大的 收藏 的 经济 食谱 亲自 测试 经过 先生 . 默里 ,

穆雷先生亲自测试过的大量经济实惠的食谱，

['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] [kʊk] [bʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [best] ['kærəktə(r)] .
forming a cook book of the best character .
成型 一个 厨师 书 的 这 最好的 特点 .

创作一本展现最佳风采的食谱。

- [məʊ] . , - ['peɪdʒɪz] , [klɒθ] , [niːt] ['stæmpɪŋ] [ɪn] [gəʊld] [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] , - ['siːˌtiː'ɛs] .
12 mo . , 128 pages , cloth , neat stamping in gold and color , 75 cts .
- 莫 . , - 页面 , 布 , 整洁的 冲压 在 金子 和 颜色 , - cts .

12 个月，128 页，布面精装，烫金和彩色图案清晰，75 美分。

['eni] [ɒv; əv] [ðiːz] [bʊks] [kæn; kən] [biː; bi] [hæd; həd] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] ['bʊkselə(r)] ,
Any of these books can be had of your bookseller ,
任何 的 这些 图书 能 是 有 的 你的 书商 ,

这些书你都可以从书商那里买到。

[ɔː(r)] [wɪl] [biː; bi] [sent] [friː] [tuː; tə] ['eni] [ə'dres] [æt; ət] ['pʌblɪʃəz] - [ɪk'spens] , [ɒn] [rɪ'siːt] [ɒv; əv] ['ædvətaɪzd] [praɪs] .
or will be sent free to any address at publishers ' expense , on receipt of advertised price .
或者 将要 是 发送 自由的 到 任何 地址 在 出版商 - 费用 , 在 收据 的 广告 价格 .

或者，在收到广告价格后，出版商将免费寄送到任何地址，费用由出版商承担。

[waɪt] , [stəʊks] , & ['ælən] ,
WHITE , STOKES , & ALLEN ,
白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦 ,

怀特、斯托克斯和艾伦

['pʌblɪʃəz] ,
PUBLISHERS ,
出版商 ,

出版商，

- [fɪfθ] ['ævənjuː] , [njuː] [jɔːk] ['sɪti] .
182 Fifth Avenue , New York City .
- 第五 大街 , 新的 约克 城市 .

纽约市第五大道182号。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


开口如有神
听书破万卷